DIRECTO · FÁCIL

Hamburguesa smash al kamado con queso americano

La hamburguesa viral hecha bien: bola de 90 g, plancha de hierro fundido a 250 °C y un smash de 30 segundos que crea la crust definitiva. Sin truco, sin marketing.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**8 min**	**4**	**250 °C**

Ingredientes

- **700 g** carne picada de res 80/20 (vacuno + grasa)
- **8 lonchas** queso americano fundente tipo Kraft singles
- **8 ud** pan brioche para hamburguesa
- **2 ud** cebolla blanca grande
- **30 g** mantequilla sin sal
- **4 cda** mayonesa
- **2 cda** ketchup
- **1 cda** mostaza Dijon
- **1 cda** pickles (pepinillos en vinagre) picados finos
- **c/n** sal en escamas y pimienta negra

Pasos

1 SALSA BURGER (24 H ANTES)

Mezcla mayonesa, ketchup, mostaza Dijon y pickles picados en proporción 4-2-1-1. Guarda en la nevera 24 horas — los sabores se integran y la salsa cambia por completo.

2 CEBOLLA CARAMELIZADA

Corta la cebolla en juliana fina. Sofríe en una sartén a fuego medio-bajo con un poco de mantequilla durante 20 minutos hasta que esté dorada y dulce. Reserva caliente.

3 FORMAR BOLAS

Sin tocar la carne más de lo imprescindible, divide en 8 bolas sueltas de 90 g. No las aprietes — el aire dentro es lo que crea la textura. Cero sal en este paso.

4 CALENTAR LA PLANCHA

Coloca la plancha de hierro fundido sobre la parrilla del kamado y sube a 250 °C con la tapa abierta. Test de la gota de agua: una gota debe danzar y evaporarse en 2 segundos.

5 SMASH 30 SEGUNDOS

Coloca la bola sobre la plancha. Cubre con papel de horno y aplasta con una espátula plana ancha (o una segunda plancha encima) durante 30 segundos. Sin levantar. Retira el papel, sala con escamas y pimienta.

6 VOLTEAR Y QUESO

A los 2 minutos, cuando los bordes estén dorados y crujientes, voltea con la espátula raspando bien la crust. Coloca dos lonchas de queso americano encima y cierra la tapa del kamado 30 segundos para fundir.

7 TOSTAR EL PAN

En el hueco libre de la plancha, derrite un punto de mantequilla y tuesta el pan brioche cara cortada 30 segundos hasta dorar.

8 MONTAR

Pan inferior, salsa burger, dos hamburguesas con queso fundido apilado, cebolla caramelizada encima, pan superior. Sirve inmediatamente — el smash burger pierde su crust al minuto.

Consejos del editor

- Nunca formes las bolas con sal previa. Si lo haces, lo que sale no es smash burger, es una albóndiga aplastada.
- La plancha tiene que pasar el test de la gota de agua. Si la gota chisporrotea pero no danza, falta calor — espera 2-3 minutos más.
- Después del primer smash, no vuelvas a aplastar. Cada presión adicional saca jugo y se queda en la plancha, no en la hamburguesa.
- Tuesta el pan brioche siempre con mantequilla, nunca seco. La mantequilla protege la miga del jugo y añade lactosa al maillard del pan.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic II 18"

El 18" basta para la plancha y un smash rápido para 4.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-classic-ii

Weber Briquetas 8 kg

Briquetas para un calor directo y constante bajo la plancha.

mikamado.es/accesorios/weber-carbon-8kg

Kamado Joe Plancha Reversible de Hierro Fundido Half Moon (Classic)

Plancha de hierro fundido a 250 °C para el smash y la costra.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-half-moon-griddle-classic

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Manejar las bolas y voltear los smash de 30 segundos.

mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46

Weber Espátula Precision (6769)

mikamado.es/accesorios/weber-espatula-precision

Receta completa en: mikamado.es/recetas/hamburguesa-smash-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.