

Hamburgueses de civada i bolets xiitake

Posted on **May 01,2012** by **hiulitscuisine**

Aquestes hamburgueses es poden fer tant al **forn**, com a la **planxa**, com **fregides**.

Ingredients:

(per a 5-7 hamburgueses)

- 150 g de flocs de civada
- 150 g de bolets xiitake
- 1 ceba
- 1 dent d'all
- julivert

Temps de preparació:

- 45 min

Preparació:

1. Preescalfar el forn a 180-200°C.
2. Posar els bolets xiitake en un bol amb aigua calenta uns 10 min per a hidratar.
3. Bullir la civada en una olla amb 300 ml d'aigua durant 5 min a foc mitjà (*o fins que no quedi aigua*).
4. Tallar (*o triturar*) la ceba i l'all a trossos molt petits i sofregir en una paella amb oli.
5. Tallar els bolets xiitake a trossos petits i afegir a la paella amb la ceba i l'all. Acabar de sofregir.
6. Afegir la civada a la paella, salpebrar al gust, afegir el julivert i barrejar bé fins a obtenir una massa compacta.
7. Deixar refredar i fer la forma de les hamburgueses.
8. Posar les hamburgueses a la safata del forn amb paper vegetal (*especial per a forn*).
9. Posar al forn 10 min, girar les hamburgueses i 10 min més.

Presentació:

- Servir amb pa d'hamburguesa, enciam, tomàquet i ceba i les salses que es vulgui.
- Servir en un plat acompanyat d'una amanida.

Notes:

- És millor deixar refredar la massa a la nevera 1-2 h com a mínim perquè la massa quedi més compacta. Si es fan les hamburgueses directament, s'ha de vigilar que no es desmuntin.
- Al **forn** queden molt millor i més compactes.

Posted in: Cuina Americana, Destacats, Plats Principals, Receptes |

Tagged: All, Bolets, Ceba, Civada, Julivert, Xiitake | With 0 comments