

LAS 5 HAMBURGUESAS ARTESANAS MÁS ORIGINALES DE MADRID

- Melón, huevo frito o doritos no son ingredientes que solamos encontrarnos en una hamburguesa, pero... ¡es posible, están buenísimas y además son artesanas!
- Este 28 de mayo se celebra el Día Internacional de la Hamburguesa y, para la ocasión, Carnimad ha seleccionado las más originales de todas las que les han presentado sus más de 1300 asociados; carnicerías, charcuterías, pollerías y casquerías especializadas, de la Comunidad de Madrid, que realizan estos elaborados de forma artesanal en sus obradores propios.

Madrid. 27.05.2021– Con motivo del Día Internacional de la Hamburguesa, que se celebra el 28 de mayo, Carnimad ha realizado una selección de las hamburguesas artesanas más originales que se pueden encontrar en carnicerías, charcuterías, pollerías y casquerías especializadas de la Comunidad de Madrid. Fueron sus propios comercios asociados (más de 1300) los que propusieron a la Organización sus recetas más originales, y de la elección final se han obtenido mezclas fascinantes, que producen una explosión de sabor en el paladar.

Es importante recordar que los elaborados artesanos que se realizan en estos puntos de venta especializados son únicos, pues se llevan a cabo de forma artesanal a través de recetas muy personales, en los obradores propios que tienen estos establecimientos.

Los elaborados seleccionados, que demuestran que la artesanía y la innovación no están reñidas, son los siguientes:

- **“La Imposible”, una hamburguesa rellena con un huevo frito en su interior.** No hay nombre que describa mejor a esta receta, que no deja a nadie indiferente. Está compuesta por contramuslo de pollo de corral, remolacha, tomate confitado, beicon tostado, queso de cabra y – el toque maestro– un huevo frito. Una mezcla ideal que culmina con un empanado muy crunchy a base de kellogg’s.

¿Dónde encontrarla? En [SERTINA](#) (en sus tiendas del Mercado Municipal de La Ventas y en del Centro Comercial La Vaguada). ¡¡¡Y te la puedes llevar hecha, lista para comer!!!

- **Hamburguesa de jamón con melón.** Una burger meat con carne de ternera y cerdo, y una de las mezclas de ingredientes más veraniegas que te puedas imaginar; jamón con melón, un clásico que antes funcionaba como entrante en los banquetes... ¡y ahora funciona en los elaborados cárnicos!

¿Dónde encontrarla? En [CARNICERÍA PEDRO JEREZ](#) (C/de Azorín, 8, Móstoles).

Laura Alegre Moreno
+34 91 547 13 24
lauraam@carnimad.es
www.carnimad.es



CARNIMAD es la Organización que representa a los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados en la Comunidad de Madrid, cuya finalidad es la defensa de los intereses de sus afiliados. Fundada en 1931, en la actualidad cuenta con más de 1 300 asociados y con una presencia considerable en aquellos órganos que tienen poder de decisión sobre cuestiones que afectan al sector detallista de la carne. Carnimad lleva trabajando 90 años en todos aquellos asuntos que afectan al comercio especializado de la carne, así como a los profesionales de este sector, procurando que este se perciba como un sector fuerte, unido y competitivo, capaz de adaptarse y afrontar con éxito la realidad social de cada momento.

- **“Tex-mex”, una hamburguesa con doritos y queso.** Como si estuvieras viendo una película en casa, solo que el picoteo va incluido dentro de una burger meat de ternera Angus, procedente de su propia explotación ganadera.

¿Dónde encontrarla? En [CARNES MARTÍN ARROYO](#) (C/Mirasierra, 3, Moraleja de En medio).

- **“Full equip”, un completo para los más exigentes.** Habiendo sido pioneros en la elaboración de hamburguesas rellenas, nos presentan una de sus recetas más especiales y... ¡con la que no te quedarás con hambre! Burger meat de carne de vacuno rellena con queso de rulo de cabra, paté de pato y mermelada de frambuesa.

¿Dónde encontrarla? En [EL AS DE LAS CARNES](#) (en sus tiendas de San Fernando de Henares, Rivas-Vaciamadrid y en su tienda online).

- **Hamburguesa de aceitunas negras y aceite de trufa.** Una burger meat delicada, para paladares gourmet, que integra entre la carne de vaca, no solo la aceituna y el toque de trufa, sino también un toque de cebolla morada y queso cheddar, que le otorga un resultado indescriptible.

¿Dónde encontrarla? En [CÁRNICA LAMEIRO](#) (en su tienda del Mercado Municipal de San Antón y en su tienda online).