La Buey Suprem



DEL NOSTRE MOSTRADOR A LA TEUA CUINA

La recepta, pas a pas

CARNISSERIA SOLER

ABANS DE COMENÇAR

Tot a punt per a quatre

La burger del concurs, preparada a casa amb calma i bons ingredients.

4 HAMBURGUESES · 60 MIN DE FAENA + FRED I REPÒS

La base i l’acabat

4 burgers de bou amb foie de Carnisseria Soler
4 panets de pa de vidre
2 figues grans i fermes, o 4 menudes
30 g de pistatxos torrats i pelats
1 culleradeta d’oli d’oliva

La crema i el pa

100 g de mascarpone
50 g de formatge blau per a la crema
40 g de formatge blau per al pa

Total de formatge blau: 90 g.

La ceba encurtida

1 ceba roja mitjana (uns 200 g)
100 ml de vinagre de poma (5% d’acidesa)
100 ml d’aigua · 20 g de sucre · 4 g de sal
1 branqueta de timó o herbes al gust
6 grans de pebre negre

Les perles de consomé

240 ml de caldo de carn desgreixat
10 ml de suc de llima colat
1 branqueta de timó
1,8 g d’agar-agar en pols
500 ml d’oli de gira-sol, per al bany fred

Els utensilis

Planxa o paella, forn, cassó, bol, varetes manuals, colador fi, pot net resistent a la calor, got alt, pipeta alimentària o xeringa sense agulla, balança amb precisió de 0,1 g i termòmetre de cuina.

UNA RECEPTA PER A FER A CASA

Quantitats orientatives d’adaptació domèstica. La tanda de perles dona més del necessari: pots fer-ne mitja amb 120 ml de caldo, 5 ml de llima i 0,9 g d’agar.

01 / EL TOC FRESC

Ceba roja encurtida

Un punt àcid, aromàtic i cruixent que equilibra la burger.



Ceba encurtida · fotografia real de referència. Kotivalo / CC BY-SA 4.0.

01 **Talla la ceba.**
Pela-la i talla-la en mitges llunes fines. Posa-la en un pot net resistent a la calor, amb les herbes i els grans de pebre.

02 **Prepara el líquid.**
Calfa els 100 ml d’aigua i els 100 ml de vinagre amb els 20 g de sucre i els 4 g de sal. Remena fins que es dissolguen.

03 **Cobrix i deixa reposar.**
Aboca el líquid calent sobre la ceba. Deixa temperar breument, tapa i guarda a la nevera. Espera almenys 1 hora; millor d’un dia per a l’altre.

04 **Escorre abans de muntar.**
Trau només la quantitat que necessites i escorre-la bé perquè no mulle el pa. Retira les herbes i els grans de pebre.

NO ÉS UNA CONSERVA DE REBOST

Guarda-la sempre a la nevera, coberta pel líquid. Prepara-la amb un màxim de 4 dies d’antelació i usa utensilis nets.

02 / EL DETALL DE LA RECEPTA

Perles de consomé

Caldo de carn, llima i timó. Xicotetes perles de gelatina, no de centre líquid.

250 ml de líquid + 1,8 g d’agar

Una dosi inicial per a una textura suau. La força de l’agar i la gelatina natural del caldo poden variar: fes primer unes gotes de prova.

01 **Refreda l’oli amb antelació.**
Posa els 500 ml d’oli de gira-sol en un got alt, amb una columna d’uns 12-15 cm. Guarda’l almenys 4 hores a la nevera, millor tota la nit. Ha d’estar molt fred, però líquid.

02 **Aromatitza i cola el caldo.**
Calfa el caldo amb el timó durant 3 minuts. Cola’l molt fi, deixa’l refredar i mesura 240 ml; completa amb un poc de caldo si s’ha evaporat.

03 **Activa l’agar.**
Mescla els 1,8 g d’agar amb el caldo fred. Porta a ebullició remenant i mantín-la aproximadament 1 minut, o el temps que indique el fabricant. Retira del foc i afig els 10 ml de suc de llima.

04 **Forma les perles.**
Deixa baixar la mescla a uns 50-55 °C, encara líquida. Amb una pipeta alimentària, deixa caure gotes menudes sobre l’oli fred, des d’uns 3-5 cm. Prova’n unes quantes abans de continuar.

05 **Cola, renta i reserva.**
Deixa les perles 1-2 minuts en l’oli. Cola-les, renta-les suaument amb aigua freda i escorre-les. Guarda-les tapades a la nevera i usa-les preferentment el mateix dia.

SI ALGUNA COSA NO IX A LA PRIMERA

Si s’aplanen, refreda més l’oli i fes gotes menudes. Si el caldo qualla al cassó, recalfa’l suaument fins que torne a estar líquid.

03 / SUAU I CREMOSA

Blau amb mascarpone

Només dos ingredients i unes varetes. Sense nata ni altres afegits.



50 g
de formatge blau

+ 100 g
de mascarpone

Formatge blau · foto de referència. Dominik Hundhammer / CC BY-SA 3.0.

01 **Prepara els formatges.**
Posa els 100 g de mascarpone en un bol. Lleva la corfa del formatge blau, si en té, i pesa'n 50 g nets.

02 **Ablanix el blau, si cal.**
Trosseja'l en un recipient apte per a microones i calfa'l uns 10 segons a potència mitjana. Ha de quedar tou, no bullint ni separat en oli.

03 **Mescla fins que quede cremós.**
Afig el blau al mascarpone i treballa'l amb una espàtula o unes varetes manuals durant 30-60 segons, just fins que s'integre. No cal muntar-lo molt.

04 **Reserva en fred.**
Tapa la crema i guarda-la a la nevera fins al muntatge. Repartix-la entre les quatre hamburgueses: uns 35-38 g per unitat.

LA PROPORCIÓ QUE BUSQUEM

Una part de formatge blau per cada dos de mascarpone. Tria un blau suau si vols que el sabor del foie continue destacant.

04 / JUST ABANS DE SERVIR

Figues i pa de vidre

Dos acabats senzills que es preparen a última hora.



Figues fresques · fotografia real de referència. Maor X / CC BY-SA 4.0.

Les figues, a la planxa

1. Renta i eixuga les figues. Talla les grans en 4 grills; les menudes, per la meitat.

2. Calfa bé una paella amb una pel·lícula d'oli d'oliva.

3. Marca la cara tallada uns 20-30 segons, fins que comence a daurar-se. Han de conservar la forma.

4. Reserva-les en un plat net. No cal afegir sucre.

El pa amb blau

1. Precalfa el forn a 200 °C, amb calor dalt i baix.

2. Obri els quatre panets de pa de vidre. Repartix els 40 g de blau en trossets sobre la part exterior de les tapes.

3. Forneja aproximadament 2 minuts: el formatge ha de fondre's un poc i quedar agarrat al pa.

4. Vigila'l, perquè el pa és fi i cada forn calfa diferent.

05 / EL MOMENT DE MUNTAR

La Buey Suprem, a taula

La burger de bou amb foie ja la tens preparada al nostre mostrador.

01 **Cuina la burger a la planxa.**
Mantín-la refrigerada fins a cuinar-la. Calfa la planxa, posa la burger i daura-la pels dos costats, sense esclafar-la. Abaixa el foc si es daura massa ràpid.

02 **Comprova el centre.**
Continua la cocció fins a arribar a 72 °C al centre. Introduïx el termòmetre pel lateral fins al mig. El temps varia segons el gruix i la planxa: no et guies només pel color.

03 **Munta les capes.**
Posa la burger sobre la base del pa i repartix la crema de formatges. Afig les figues marcades, un poc de ceba ben escorreguda, una cullerada de perles i els pistatxos picats.

04 **Tanca i servix.**
Acaba amb la tapa de pa amb el blau fos. Servix-la de seguida, amb el pa cruixent i la burger acabada de fer.



El toc final

Crema, fruita, acidesa i cruixent: no cal posar-ne massa. La protagonista continua sent la burger de bou amb foie.

Detall de la imatge de presentació facilitada per Carnisseria Soler.

PER A TINDRE-HO TOT CONTROLAT

Organitza’t i disfruta

Deixa preparat el que es pot avançar i acaba la burger al moment.

El dia abans

Fes la ceba encurtida i posa l’oli de les perles a la nevera. Comprova que tens agar, pipeta i una balança precisa.

El mateix dia

Prepara les perles i la crema. Guarda-les tapades a 0-4 °C i utilitza-les dins de 24 hores. Deixa figues, pa i burger per al final.

Higiene i al·lèrgens

Separa els utensilis de la carn crua dels del muntatge. Guarda la burger segons l’etiqueta i no deixes els aliments peribles més de 2 hores fora de la nevera.

La recepta conté **llet, gluten, pistatxos, ou i sulfits** segons la composició de la burger i dels ingredients indicats. Revisa també les etiquetes del caldo, el pa, el vinagre i els formatges per altres al·lèrgens o traces.

Fotografies i referències

Les fotos interiors de ceba, figues i formatge són fotografies reals de referència; no documenten l’elaboració concreta de Soler. La portada i el detall de la burger provenen de la imatge de presentació facilitada per la carnisseria.

Ceba: Kotivalo · Pickled red onion in jar · CC BY-SA 4.0

Figues: Maor X · Fresh figs on a deep dish · CC BY-SA 4.0

Formatge: Dominik Hundhammer · Gorgonzola 1 · CC BY-SA 3.0

Fotos reenquadrades per a la maquetació. Estes adaptacions fotogràfiques mantenen la llicència corresponent: CC BY-SA 4.0 i CC BY-SA 3.0.

Consulta: burger i ingredients de Soler · temperatura segura (USDA-FSIS) · tècnica de gelificació amb agar.

CARNISSERIA SOLER

casoler.es · Receptes per a compartir a casa