

Emcesa produce más de un millón de hamburguesas durante el confinamiento

Emcesa celebra el 28 de mayo el Día Internacional de la Hamburguesa elaborando "burgers" para todos los paladares

El próximo 28 de mayo se celebra el Día Internacional de la Hamburguesa, un acontecimiento que no pueden olvidar aquellos que disfrutaban con la gastronomía y aprovechan para probar nuevas recetas innovadoras de un producto que ha sido uno de los más consumidos durante el confinamiento, según indica Embutidos del Centro, S.A. (Emcesa), empresa especializada en la producción de elaborados cárnicos y platos preparados.

Durante los 73 días de confinamiento que los españoles llevan en casa, Emcesa ha elaborado más de un millón de hamburguesas de los diferentes tamaños y variedades que ofrece.

“Los consumidores se han decantado estos días por las clásicas hamburguesas de carne de vacuno, pero también han tenido gran éxito las de cerdo, pollo o las mixtas. Sin embargo, nuestros clientes también nos están demandando nuevas preparaciones especiadas o minihamburguesas, con las que los consumidores pueden disfrutar de todo el sabor en cantidades menores”, declara Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Emcesa está especializada en la elaboración de este tipo de productos cárnicos frescos para sus clientes, a quienes se los distribuye en bandejas de distintos pesos y formatos. Para elaborarlas realizan una cuidada selección de las materias primas y lo hacen utilizando la tecnología más avanzada y siguiendo un protocolo de seguridad alimentaria para ofrecer un perfil nutricional adecuado, reducido en grasas y sal, y producido sin alérgenos, pero sin renunciar al sabor de siempre.

Otra opción de hamburguesas, idóneas para el momento del confinamiento, son las de tecnología de congelado rápido individual IQF (Individual Quick Freezing). Estas hamburguesas de vacuno pasan por un proceso de congelación rápida utilizando nitrógeno que permite que los microcristales de hielo que se forman dentro de los tejidos durante la congelación de los alimentos sean de tamaño muy pequeño. De esta forma se evita que las paredes celulares de las fibras musculares se rompan y el producto garantiza una textura, valor nutritivo y sabor igual al de un producto fresco. Otra ventaja es que se pueden descongelar y utilizar individualmente sin necesidad de hacerlo en bloque.

La mejor hamburguesa en casa

Según el experto gastronómico José Carlos Capel la mejor hamburguesa de España se puede comer en el Mercado madrileño de Chamartín, concretamente en Juancho's. Ahora con las hamburguesas de Emcesa se puede recrear este plato. ¿Qué hace falta?

- 250 g de hamburguesa de vacuno

- Pan tipo brioche
- 1 loncha de panceta ibérica de bellota, extremeña
- 1 loncha gruesa de queso cheddar
- Salsa barbacoa

Para el macerado

- Bourbon
- Coca cola
- Queso cheddar sencillo, con untuosidad normal

Preparación

Primero se pone a macerar la panceta 24 horas antes en Bourbon y Coca Cola en un recipiente talado. Tiene que estar loncheada para que coja más sabor. Cuando se vaya a cocinar la hamburguesa es mejor hacerlo en una parrilla de varillas ya que así suelta grasa y da más sabor. Por otro lado es mejor utilizar carbón de marabú, que da buen aroma y es sencillo de trabajar. De esta manera se sella muy rápido la hamburguesa para que pierda los menos jugos posibles. Para tomar la hamburguesa entre poco hecha y el punto se recomienda tener a la parrilla unos 12-13 minutos. Luego, en la segunda vuelta de la hamburguesa, se pondrá el queso cheddar sobre ella y se tapará con un bol metálico. Por último, se pondrá la panceta unos minutos en la parrilla para que se caramelicé un poco, ese momento también está bien para darle un toque de calor al pan. El toque final lo pone la salsa barbacoa al pan. Y solamente faltaría montar la hamburguesa con el queso encima y la panceta.

Datos de contacto:

Amparo
917217929

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>