

Locals Only Roquefort / Hamburguesa de Black Angus:

- ~ Burger 180gr - sal - mezclar a mano la carne Black Angus molida con sal; darle forma de empanada redondeada, de unos 3-4 cm de grosor
 - ~ Pan - Brioche casero (tamaño 80g)
 - ~ Sal de Romero local - Romero local picado y mezclado con sal fina de Ibiza; unos 15g de romero por cada 100g de sal
 - ~ Rollo de roquefort - Untar el queso con 25 % mantequilla sin sal, luego darle forma de cilindro, usando un film plástico o papel encerado; poner en la nevera; cortado en discos de 1,5 cm de espesor
 - ~ Patatas fritas locales caseras con *sal de romero locales* - Cocer al vapor las patatas y déjelas enfriar (unas 2 horas); cortar en gajos de 2 cm de espesor; freír en una freidora clásica hasta que estén doradas/crujientes, luego rociarlas con la sal de romero
 - ~ Mayonesa casera...
- ~ Guarnición - hojas de lechuga local y tomates locales en rodajas
- ~ Servir: Coloque el panecillo cortado por la mitad y tuéstelo ligeramente; unte con una cucharadita de mayonesa cada mitad del bollo; Asa la hamburguesa a la parrilla a tu gusto, coloca un disco de mantequilla de roquefort encima de la hamburguesa y llévala al horno precalentado a 180 °, durante unos 2-3 minutos; Muestre la hamburguesa como un sándwich, con la parte superior del pan por la mitad de la parte superior, para mostrar la guarnición de roquefort ... ¡Buen provecho!
P.d.: ¡Ketchup & Mayo al lado a tu gusto!

Locals Only Roquefort/Black Angus Burger:

- ~Burger patty 180gr - salt - hand mix the grinded Black Angus meat with salt; shape it to a rounded patty, about 3-4 cm thick
 - ~Bun - Home made brioche (80g size)
 - ~*Local rosemary & salt* - Chopped local rosemary and mix it with fine Ibiza salt; about 15g of rosemary per 100g of salt
 - ~Roquefort roll - Wiped the cheese with a 25% sweet butter, than shape it like a cylinder, using a foil of plastic wrap or waxed paper; refrigerate it; cut in disks 1,5 cm thick
 - ~Home *local potatoes* fries with *local rosemary & salt* - Steam the potatoes and let them cool down (about 2 hours); cut in wedges 2 cm thick; fry in classic deep frier until golden/crispy, than toss them with the rosemary salt
 - ~Home made mayo...
- ~Garnish - *local lettuce leaves and local sliced tomatoes*
- ~Serving: Set the bun cut in half and lightly toast it; spread with a tea spoon of mayo each half of the bun; grilled the burger patty to your like, display a disk of roquefort butter on top of the patty and flash it in a 180° preheated oven, for about 2-3 minutes; display the burger like a sandwich, with the top side of the bun half way to the top, so to show the roquefort garnish... Bon appetite!
- P.s.: Ketchup & Mayo on the side to your like!

*Tito Piazza
Chef/Owner*

*OSTERIA LOCALS ONLY
Plaza del Parque, 5
Ibiza, Spain 07800*

*Main: +34 971 301 997
Mobile (SP): +34 619 123 848*

*Tito@localonlyibiza.com
www.localonlyibiza.com
<https://www.facebook.com/localonlyIBIZA/>
https://www.instagram.com/localonly_ibiza*