

La hamburguesa perfecta, según Joe Burgerchallenge



(1) Con más de 800 000 seguidores en las redes sociales, Joe Burgerchallenge es el mayor experto en hamburguesas de España. Tiene pasión por su profesión. Su trabajo es comer. Comer hamburguesas, para ser más exactos. Hamburguesas vegetarianas, de pescado o de auténtica
5 carne. Tiene el récord de ser el español que ha probado más hamburguesas distintas. En este momento, ha comido y ha documentado más de 600 tipos de hamburguesas.

(2) A Joe le fascina la idea de poner ingredientes en un panecillo¹⁾ redondo, añadir salsas y comerlo con las manos. Para él, existen pocas
10 cosas mejores en el mundo. Por eso, empezó haciendo *challenges* de comida y subiendo vídeos de sus *challenges* a YouTube. Gracias a estos vídeos ha podido probar las mejores hamburguesas de España y del mundo. Según él, después de haber probado hamburguesas en países diferentes, las mejores son las de España.

15 (3) Para la hamburguesa, un ingrediente importante es el pan: debe ser un panecillo untado con mantequilla. Gracias a la mantequilla, la carne se pega²⁾ al panecillo y la hamburguesa se puede comer fácilmente sin romperse. Según Joe, la carne de las hamburguesas tiene que ser de alta calidad y tiene que tener una buena textura. El tamaño de la
20 hamburguesa, las salsas y los quesos son cuestión de gustos personales.

(4) Joe sabe bien lo que necesita una hamburguesa, pero también lo que no necesita. Dice que poner una hoja de lechuga en la hamburguesa es un error muy grande, porque la lechuga no tiene sabor. Por eso, ha decidido empezar el movimiento 'lechuga fuera' en las redes sociales.

25 **(5)** A Joe también le gusta preparar sus propias hamburguesas. En las
redes sociales muestra a la gente sus creaciones y el público deja sus
comentarios. Algunos de sus seguidores en Instagram y YouTube
reaccionan con “ufff, qué rico, nos gustaría probar esas hamburguesas”.
Por eso, Joe ha comenzado a vender las creaciones que hace en casa,
30 usando un servicio de entrega a domicilio³).

adaptado de: www.20minutos.es, 09-03-2022

noot 1 el panecillo = het broodje

noot 2 pegarse = blijven plakken

noot 3 la entrega a domicilio = de thuisbezorging