

HAMBÚRGUER KL RECHEADO NA BRASA

INGREDIENTES

1,5 kg fraldinha (carne com gordura)
0,5 kg de patinho (carne magra)
3 ovos
4 colheres (sopa) de farinha de rosca
1/2 cebola grande triturada ou 1 cebola pequena
Sal a gosto
4 dentes de alho
Cheiro verde a gosto
1 copo de requeijão
300 g de bacon
3 tomates
15 fatias de muçarela (queijo de sua preferência)
Manteiga para untar os hambúrgueres

MODO DE PREPARO

Ao comprar a carne, peça para moer os dois tipos de carne juntos, para que ocorra uma melhor mistura

Em um recipiente, adicionar a carne, os ovos, a farinha de rosca, a cebola, o alho e o cheiro verde e misture bem

Adicione sal e vá experimentando até dar o ponto de sal desejado

Reserve e vamos preparar o recheio

Pique os tomates em cubos pequenos

Corte o bacon também em cubos pequenos e frite

Molde o hambúrguer e faça um buraco ao centro (eu utilizei forminhas próprias para hambúrgueres e fiz o buraco pressionando o fundo de um copo no meio do hambúrguer)

Coloque o recheio onde foi feito o buraco, adicionando um pouco de bacon, tomate e requeijão

Cubra o recheio com mais um pouco de carne, finalizando seu hambúrguer

Leve a geladeira por no mínimo 2 horas, para que ganhem consistência

Antes de colocar os hambúrgueres na brasa, unte

Quando estiver chegando ao ponto desejado do seu hambúrguer, coloque uma fatia de queijo sobre ele

Sirva com pão e saladas a gosto

<https://areceitadavez.com.br/receita/6603-hamburguer-kl-recheado-na-brasa.html>