

HAMBURGUER GOURMET DO TUNICO

INGREDIENTES

1/2 kg de alcatra moída
1/2 kg de contra filé moído
300 g de pernil suíno moído
200 g de bacon moído
1 cenola média bem picada
1 dente de alho bem picado
1 pimenta dedo de moça bem picada
1 1/2 colher (sopa) de sal
1/2 cebola cortada em anéis
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de vinagre
Catchup, mostarda, maionese a gosto.
Duas folhas de alface para cada lanche
Duas rodelas de tomate para cada lanche
Picles
8 pães de hambúrguer com gergelim.
2 fatias de queijo (mussarela ou prato) por lanche

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes, exceto os anéis de cebola, açúcar e o vinagre, até formarem uma massa bem homogênea
Divida a massa em porções de uma xícara de chá e faça os hambúrgueres com um corte alto
Coloque os anéis de cebola em uma frigideira com o açúcar e mexa até que ela murche e fique caramelizada
Aqueça a mesma e coloque o hambúrguer
Não é preciso colocar óleo por causa do bacon
Em média uns três minutos de cada lado, dependendo do ponto que gosta de consumir
Pré aqueça por 15 minutos
Os hambúrgueres podem ser congelados crus, embalando
Depois de pronto, coloque duas fatias de queijo (mussarela ou prato) e deixe até derreter
No pão coloque maionese, catchup, mostarda, picles, tomate e alface

<https://areceitadavez.com.br/receita/6717-hamburguer-gourmet-do-tunico.html>