

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>