

HAMBÚRGUER COM GELEIA DE BACON

INGREDIENTES

4 pães de hambúrguer

500 g de carne moída de sua preferência

folhas de alface a gosto

barbecue a gosto

500 g de bacon

4 colheres (sopa) de vinho tinto

4 colheres (sopa) de água

4 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

2 pingos de molho de pimenta

1 tempero em pó sabor costela

5 dentes de alho picados

2 cebolas grandes picadas

8 fatias de queijo prato ou mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture a carne com o tempero de costela, uma cebola e alho picados

Depois de misturar bem, separe em 4 bolinhas e amasse em forma de hambúrguer

Reserve no freezer por 15 minutos

Em uma panela frite o bacon cortado em cubos pequenos em fogo baixo

Depois de frito, retire o bacon, deixando somente a gordura

Na gordura do bacon adicione uma cebola grande picada e frite

Quando estiver frita, adicione o bacon, o vinho tinto, água, açúcar, pimenta e sal; deixe cozinhar por 10 minutos em fogo médio

Corte os pães ao meio

Coloque em uma forma e leve ao forno para dar uma dourada e crocância (opcional)

Depois de cortado, passe o molho barbecue em ambas as partes

Retire os hambúrgueres do freezer e coloque em uma chapa, gril, churrasqueira ou frigideira quente com um fio de óleo

Quando o primeiro lado estiver frito, vire o hambúrguer com uma espátula

Acrescente o queijo por cima para derreter

Para montar o hambúrguer, pegue as fatias de pães que já estão com barbecue e coloque alface na quantidade que desejar

Adicione o hambúrguer com o queijo e a geleia de bacon por cima

Feche com a outra parte do pão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9743-hamburguer-com-geleia-de-bacon.html>