

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>