

HAMBÚRGUER CASEIRO COM BLEND DE CARNES KASHMIR'S BURGUER

INGREDIENTES

pão de hambúrguer

hambúrguer bovino de 200g com blend entre os cortes: contra-filé e picanha (100g de contra-filé e 100g de picanha para cada hambúrguer)

queijo provolone em fatias

picles

cebola roxa

rúcula

mostarda

alho

pimenta-do-reino

sal

MODO DE PREPARO

Sele os pães com margarina ou manteiga, para garantir que ele apresente mais firmeza

Frite os hambúrgueres na chapa, ou em panelas convencionais com pouco óleo.

Deixe para temperá-los somente na hora que já estiverem em preparo, com sal, alho e pimenta-do-reino a gosto, mas recomendo não exagerar no sal;

Passa mostarda nas duas extremidades dos pães;

Após deixar os hambúrgueres no ponto, monte o lanche na seguinte ordem: base do pão, cebola roxa, o hambúrguer com blend de contra-filé e picanha, queijo provolone, picles, rúcula, mais uma porção de cebola roxa e a tampa do pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13905-hamburguer-caseiro-com-blend-de-carnes-kashmirs-burguer.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13905-hamburguer-caseiro-com-blend-de-carnes-kashmirs-burguer.html)