

HAMBÚRGUER GOURMET

INGREDIENTES

500 g de acém (moído 2 vezes)

500 g de peito (moído 2 vezes)

1 pacote de creme de cebola

400 g de bacon

Azeite

Sal

Pimenta

Manteiga

9 pães de hambúrguer com gergelim

18 fatias de queijo cheddar com 18 g cada

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o acém, o peito e o pacote de cebola com a mão até ficar uniforme, e reserve.

Molde bolas de aproximadamente 150 g e depois achate até dar a forma de um hambúrguer, lembrando que quanto mais alto, mais suculento

Fatie o bacon em lâminas bem finas, frite-o em uma frigideira com um fio de azeite e reserve em um prato com papel toalha.

Passa manteiga no pão e esquente até ficar bem dourado.

Coloque o sal e a pimenta por cima do hambúrguer e asse na churrasqueira ou frite.

Antes de finalizar, coloque 2 fatias de cheddar em cima do hambúrguer e leve-o para uma frigideira quente, tampe e espere o queijo derreter, e reserve por 1 minuto.

Coloque a parte de baixo do pão, um hambúrguer, 20 g bacon e finalize com a parte de cima do pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15925-hamburguer-gourmet.html>