HAMBÚRGUER COM BACON E GORGONZOLA (FOOD TRUCK)

INGREDIENTES

1 kg de acém fresco moído 2 vezes

50 g de gorgonzola

1 colher (chá) rasa de pimenta do reino preta moída

1/2 colher (chá) rasa de noz moscada moída

1 colher (chá) de fumaça líquida

250 g de bacon em fatias

21 fatias de queijo prato

7 pães de hambúrguer

1 alface crespa

4 tomates médios bem vermelhos

100 g de manteiga com sal

9 cebolas médias

50 ml de conhaque

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de molho inglês

100 ml de vinagre balsâmico

sal a gosto

batata frita, maionese, katchup e molho de mostarda para acompanhar

MODO DE PREPARO

Divida todos os pães ao meio, passe uma finíssima camada de manteiga (no ponto de pomada, mole), sele em uma frigideira e reserve.

Rale 4 cebolas e as esprema com as mãos para retirar o máximo de liquido possível, adicione a carne, a fumaça líquida, 20 g da manteiga, a pimenta, a noz moscada, o gorgonzola e adicione sal a gosto.

Misture com as mão até ficar de uma forma homogênea. Reserve e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos.

Corte o restante das cebola em meias rodelas, derreta o restante da manteiga em uma frigideira e adicione as cebolas com um pouco de sal para perderem água, coloque o açúcar e durante a caramelização flambe com o conhaque, adicione o molho inglês e o vinagre e deixe em fogo baixo até que os líquidos quase sequem por completo.

Reserve o relish.

Divida as fatias de bacon pela metade e as frite em uma frigideira sempre escorrendo toda gordura para que fique

bem crocante.

Pique os tomates em cubos e remova as sementes, pique o alface de forma rustica.

Reserve em geladeira.

Com ajuda de uma balança junte punhados de 180 g da carne para hambúrguer e os monte de forma que fique com um diâmetro aproximado ao do pão.

Em uma frigideira antiaderente, utilize os tempos de selagem abaixo de acordo com o ponto da carne desejado: 6 minutos de cada lado, adicione 3 fatias de queijo por cima e rapidamente jogue 3 colheres de sopa de água sobre a frigideira e tampe, aguarde mais 5 minutos.

Desligue o fogo e aguarde 2 minutos para retirar o hambúrguer e servir (bem passado).

Se deixar 5 minutos de cada lado, adicione 3 fatias de queijo por cima e rapidamente jogue 3 colheres de sopa de água sobre a frigideira e tampe, aguarde mais 3min. Desligue o fogo e aguarde 2min para retirar o hambúrguer e servir (ao ponto).

Se preferir 3 minutos de cada lado, adicione 3 fatias de queijo por cima, rapidamente acrescente 3 colheres de sopa de água sobre a frigideira e tampe, aguarde mais 2 minutos.

Retire o hambúrguer e em um prato aguarde 2 minutos para servir (mal passado).

Monte o lanche na ordem: pão, molhos de preferência, hambúrguer, 4 mini fatias de bacon em "jogo da velha", relich, salada, molhos de preferência e pão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18492-hamburguer-com-bacon-e-gorgonzola-food-truck.html