

HAMBÚRGUER DE ALCATRA DO MARCÃO

INGREDIENTES

400 g de alcatra
4 tiras de bacon
presunto
queijo cheddar
1 tomate
1 cebola roxa
1 batata doce
folhas de alface
pão de hambúrguer com gergelim
1 dente de alho
pimenta-do-reino
sal

MODO DE PREPARO

Corte a alcatra em tiras e depois em cubinhos bem pequenos, acrescente o alho bem picadinho, a pimenta, sal a gosto, misture tudo e reserve.

Em uma chapa ou frigideira frite o bacon e reserve.

Divida a carne e modele o hambúrguer com a própria mão, apertando bem.

Aproveitando a gordura do bacon, coloque para fritar, virando e acompanhando o ponto de cozimento.

Em paralelo, descasque e corte a batata doce em fatias finas e frite, quando estiverem douradas retire, coloque sal a gosto e reserve.

Quando os hambúrguer estiverem no ponto, coloque sobre eles 1 fatia de presunto e 2 fatias de queijo cheddar.

Corte o pão ao meio, coloque uma folha de alface e o tomate.

Quando o queijo estiver derretendo, coloque no pão, acrescente o bacon e a cebola roxa.

Sirva com a batata doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21653-hamburguer-de-alcatra-do-marcao.html>