

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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