

HAMBÚRGUER DE FRALDINHA NO PÃO AUSTRALIANO

INGREDIENTES

HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: 600 g de fraldinha com gordura moída duas vezes

45 g de creme de cebola

4 pães de hambúrguer australiano

12 fatias de queijo cheddar

1/2 cebola picada

picles de pepino em rodela

MOLHO:

Molho: 1/2 xícara de maionese

4 pepinos pequenos em conserva

1 colher (chá) de vinagre branco

1 colher (chá) de açúcar

pitadas de sal

1 colher (sopa) de cebola picada

1 colher (chá) de mostarda

1/2 colher (chá) de alho em flocos

1 colher (chá) molho inglês

1 colher (sopa) de óleo vegetal

1 colher (chá) páprica doce

1 colher (sopa) de Ketchup

1 colher (chá) de suco de limão

MODO DE PREPARO

HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: Misture bem a carne moída e o creme de cebola.

Separe bolinhos de 150 g da carne temperada.

Enrole a carne em formato de bolinhos.

Apoie numa superfície lisa e rígida e aperte os bolinhos até atingir o formato típico de carne de hambúrguer.

Unte uma frigideira antiaderente com um fio de óleo, espere esquentar e ponha a carne pra fritar.

É importante a panela estar bem quente para que a carne sele.

Vire o lado até ficar pronto.

A carne deve ficar torradinha por fora e bem (bem mesmo) suculenta por dentro.

Desligue o fogo coloque as fatias de queijo e abafe.

MOLHO:

Molho: Misture tudo em um recipiente e misture com um mixer.

MONTAGEM:

Montagem: Parta o pão australiano e toste levemente numa frigideira as faces internas.

Ponha a carne com queijo no pão e acrescente o molho generosamente.

Acrescente sobre o molho um pouco da cebola picada e 3 rodela de pickles de pepino.

Finalize com a outra fatia e sirva quente.

Batatas fritas e uma boa cerveja de trigo são excelentes acompanhamentos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24878-hamburguer-de-fraldinha-no-pao-australiano.html>