

HAMBÚRGUER CASEIRO DELICIOSO

INGREDIENTES

900 g de carne moída
100 g de bacon moído
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 ovo
3 cebolas roxas médias
50 ml de vinagre balsâmico
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar cristal
6 fatias de queijo emmenthal (aproximadamente 100 g)
6 pães de hambúrguer com gergelim
2 tomates médios em rodela
3 folhas de alface picadas
salsinha a gosto
cebolinha a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

RELICHE DE CEBOLA:

Reliche de cebola: Pique as cebolas em rodela, separando as camadas.

Numa frigideira, frite as cebolas até começarem a dourar com 1 colher de manteiga.

Adicione o açúcar e frite por mais 2 minutos ou até caramelizar.

Por fim, junte o vinagre balsâmico e misture, deixando a cebola fritar até quase secar o líquido.

HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: Junte a carne moída, o bacon, o ovo, a farinha, a salsinha, a cebolinha, o sal e a pimenta-do-reino em um bowl e misture bem por 3 minutos com as mãos.

Faça hambúrgueres com porções da mistura, com espessura de aproximadamente 2,5-3 cm e largura de 8-9 cm.

Aqueça uma frigideira média com um fio de óleo e coloque os hambúrgueres em fogo médio até ficarem ao ponto.

Quando estiverem próximos do ponto desejado, coloque 1 fatia de queijo por cima de cada hambúrguer e deixe derreter sem escorrer.

MONTAGEM:

Montagem: Monte os lanches com pão, hambúrguer, reliche de cebola, alface e tomate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25700-hamburguer-caseiro-delicioso.html>