

# HAMBÚRGUER ARTESANAL COM MAIONESE DE BACON

## INGREDIENTES

80 g patinho moído  
80 g acém moído  
40 g queijo cheddar processado  
1 fatia grossa de cebola  
1 pão de hambúrguer  
1 folha de alface ou rúcula  
ketchup ou molho barbecue  
rodela de tomate a gosto  
sal a gosto  
pimenta-do-reino  
azeite  
500 g bacon gordo  
2 ovos  
1 colher de chá de vinagre de vinho branco  
1 dente de alho  
100 ml de óleo vegetal

## MODO DE PREPARO

### MAIONESE DE BACON:

Maionese de bacon: Frite o bacon e reserve os prováveis 200 ml de gordura que ele irá soltar.

Coloque os 2 ovos, o vinagre, o dente de alho, 50 ml de gordura de bacon, sal e pimenta a gosto em um liquidificador.

Pulse por 20 a 30 segundos.

Coloque o liquidificador na velocidade mais baixa e lentamente acrescente o restante da gordura de bacon enquanto ele bate.

A gordura e o óleo vegetal devem ser colocados lentamente em ponto de fio, até que a mistura ganhe a consistência de maionese.

Processe 100 g do bacon bem frito e junte à mistura.

### HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: Misture bem as 2 carnes, para que ela incorpore com perfeição.

Jogue a carne de uma mão para outra, com força, para que o ar saia e a carne ganhe estrutura para montagem.

Faça uma bola com a carne, apoie sobre a mesa, e pressione gentilmente, fazendo um formato de hambúrguer, pouco maior que o diâmetro do pão.

Aqueça uma chapa ou frigideira, até ponto de fumer, coloque azeite e deite os hambúrgueres sobre o azeite.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Deixe-os grelhar por 5 minutos ou até que o cozimento tenha chegado ao meio da lateral da carne e então vire-o, uma vez apenas.

Após 3 minutos, coloque o queijo processado (2 fatias de 20 g) e deixe-o derreter sobre a carne.

Tire-a após os 5 minutos corridos, após virar a carne, deixe-a descansar por 1 minuto.

#### MONTAGEM DO HAMBÚRGUER:

Montagem do hambúrguer: Passe manteiga ou margarina na superfície do pão cortado ao meio e o coloque na grelha/chapa/frigideira juntamente com a rodela de cebola, até dourar a superfície.

Cuidado se estiver quente, isso costuma ser muito rápido.

Coloque a parte de baixo do pão sobre um prato.

Coloque uma generosa porção da maionese de bacon.

Coloque a carne com o queijo, o bacon picado/fatiado, a cebola, a alface e o tomate.

Acrescente ketchup e molho barbecue a gosto.

Não tem erro, fica uma delícia.

Se você gostar da carne bem passada, basta deixar mais alguns minutos antes de virar a carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26855-hamburguer-artesanal-com-maionese-de-bacon.html>