

# BIG BURGUER COM CEBOLA CARAMELIZADA

## INGREDIENTES

550 g de fraldinha  
550 g de acém  
pão de hambúrguer  
alface americana  
2 cebolas (roxa)  
5 cebolas (branca)  
4 colheres (sopa) de açúcar mascavo  
2 colheres (sopa) shoyu  
170 g de queijo prato  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Peça para moer por 2 vezes a fraldinha e o acém juntos (lembrando de que em toda a mistura de carne, 20% deverá ser de gordura).

Escolha bem as peças antes de moer, pois além da gordura, devem ser frescas e de boa qualidade.

Pegue a carne já moída, coloque na palma da mão (deverá ficar do tamanho de uma bola de tênis, a média vai ser 250 g cada hambúrguer).

Passe a bola de carne de uma mão para outra com força (a ideia é misturar bem a carne com a gordura). Não amasse apenas passe batendo de uma mão para outra (não tempere com nada neste momento).

Coloque a bola de carne já misturada em cima da tábua de carnes e amasse a parte superior da bola, (achatando) assim começa a formar o disco do hambúrguer.

Faça do tamanho que achar melhor.

Lembre-se de dar o acabamento final las laterais para não ficar quebradiça ao assar.

Coloque os hambúrgueres depois de prontos na geladeira e deixe descansando por alguns minutos.

Coloque-os para assar na churrasqueira elétrica ou na de carvão - o sabor fica totalmente diferente.

Agora sim, coloque sal a gosto em um dos lados e quando virar para assar coloque no outro (apenas ajisal fino).

Faço sempre na churrasqueira elétrica e o ponto médio é 6 minutos cada lado (ao ponto para mal passado).

Quando estiver quase finalizando um dos lados, coloque o queijo por cima para derreter junto.

Para caramelizar as cebolas, corte 6 cebolas (brancas) em rodela não muito finas, adicione de 2 a 3 colheres de manteiga na frigideira e deixe dourar bem.

Em seguida, acrescente o açúcar mascavo e mexa até toda a cebola ficar caramelizada.

Acrescente o shoyu e mexa por mais alguns minutos até todo o açúcar e o shoyu reduzirem na frigideira, ficando

apenas um caldo grosso.

Se necessário, acrescente mais açúcar e mais shoyu para chegar no ponto.

Pegue o pão de hambúrguer, passe maionese, coloque alface, a cebola roxa em rodela, o hambúrguer e por cima a cebola caramelizada e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26900-big-burguer-com-cebola-caramelizada.html>