

HAMBURGUER DE PICANHA

INGREDIENTES

1 kg de picanha moída com a própria gordura
200 g de bacon
queijo cheddar
300 g de cebola
4 colheres (sopa) de açúcar cristal
1 colher (sopa) de molho shoyu
1 colher (sopa) de manteiga
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
pão de hambúrguer
alface americana
tomate

MODO DE PREPARO

Se a carne já vier moída, modele 5 hambúrgueres de 200 g cada fazendo tipo uma bola de tênis e depois moldando na mão (ou em recipiente próprio para modelar).

Após modelar os hambúrgueres, coloque-os para resfriar por 10 minutos antes de ir ao fogo.

Corte o bacon em fatias para tostá-los em forno de micro-ondas, cubra com papel toalha por cerca de 5 minutos ou quando estiver bem crocante.

Em frigideira aquecida, coloque a manteiga, a cebola em fatias finas e deixe por 5 a 7 minutos.

Acrescente o açúcar e o molho shoyu e misture até virar um calda espessa tipo caramelo.

Leve os hambúrgueres a uma chapa bastante quente, com uma pitada de sal e pimenta-do-reino de cada lado.

É importante não virar os hambúrgueres várias vezes.

Quando os hambúrgueres estiverem praticamente prontos, coloque queijo cheddar e abafe com uma tampa para derreter bem.

Quando estiver derretido, coloque a cebola caramelizada e o bacon.

Depois, monte no pão com alface americana e tomate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27155-hamburguer-de-picanha.html>