



Hambúrguer com Queijo Reino e molho de cebolas caramelizadas

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Para o molho:

- 4 colheres (sopa) de ketchup
- ½ colher (sopa) de molho de mostarda
- 1 colher (sopa) de glucose de milho ou mel
- 1 pitada de sal
- 1 cebola
- 1 colher (chá) de azeite
- 2 colheres (chá) de aceto balsâmico

Para o hambúrguer:

- 300 g de patinho moído 2 vezes
- 300 g de acém moído 2 vezes
- Sal e pimenta-do-reino
- 200 g de Queijo Reino Tirolez fatiado

Modo de Preparo

Comece com o molho: Faça uma mistura com o ketchup, o molho de mostarda e a glucose.

Junte 2 colheres (sopa) de água e tempere com sal. Corte a cebola em fatias bem finas.

Aqueça o azeite em fogo médio, junte as fatias de cebola e refogue-as, mexendo sempre, até que fiquem douradas.

Junte o aceto balsâmico e cozinhe um pouco mais, até que a cebola fique macia e com um tom dourado.

Incorpore a mistura dos molhos e mexa bem. Reserve para a montagem do lanche.

Faça o hambúrguer: coloque o patinho e o acém moídos em uma tigela e amasse bem até que formem uma única massa.

Separe em 4 porções e faça bolinhas. Achate as bolinhas com as mãos e acerte as bordas com os dedos para formar os hambúrgueres.

Aqueça uma frigideira de fundo grosso em fogo médio. Quando estiver bem quente, unte com um fio de óleo e tempere a superfície dos hambúrgueres com sal e pimenta-do-reino.

Doure-os de um dos lados, vire-os com uma espátula e divida sobre eles as fatias de Queijo Reino Tirolez.

Abafe com uma tampa e deixe os hambúrgueres terminarem de dourar e o queijo derreter (cerca de 3 minutos).

Sirva acompanhado do molho de cebola, de uma salada de folhas e de chips de batata.

Outra sugestão é montar um lanche, combinando os hambúrgueres com alface americana, tomate, maionese e pão preto ou branco.

Experimente, também, com pão australiano.