

Hambúrguer

Hambúrguer

- 600** gr guisado
- 1** cebola média, picada
- 1** colher de sopa cebolinha, picada
- 2** colheres de sopa salsa, picada
- ½** xícara miolo de pão, embebido em leite
- 2** colheres de sopa cachaça
- 2** colheres de chá sal
- 1** colher de sopa azeite de oliva, extravirgem
- quanto basta pimenta do reino

Sanduíche

- 6** pães cervejinha
- 12** folhas alface americano
- 2** tomates cortados em rodela
- 6** fatias queijo lanche
- quanto basta maionese
- quanto basta mostarda
- quanto basta ketchup

Pique a cebola, a salsa e a cebolinha. Misture ao guisado. Adicione o pão embebido em leite, a cachaça, o azeite, o sal e a pimenta. Misture tudo. Divida em 6 partes e modele em formato de hambúrguer. Enrole em papel filme e coloque no freezer por cerca de 15 minutos. Frite ou grelhe o hambúrguer. Se for usar o George Foreman® Grill, deixe o hambúrguer grelhar por cerca de 4 minutos de cada lado, após aquecido.

Sanduíches

Pré-aqueça o forno a 180°C. Desligue o forno. Deixe os pães aquecer, no forno desligado, enquanto o hambúrguer é preparado. Para fazer cada sanduíche, abra o pão, espalhe maionese, coloque o alface e o tomate. Depois, ponha o hambúrguer e cubra com a fatia de queijo. Tempere com mostarda e ketchup a gosto.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 6)