

# HAMBURGUER GOURMET DO TUNICO

## INGREDIENTES

1/2 kg de alcatra moída  
1/2 kg de contra filé moído  
300 g de pernil suíno moído  
200 g de bacon moído  
1 cenola média bem picada  
1 dente de alho bem picado  
1 pimenta dedo de moça bem picada  
1 1/2 colher (sopa) de sal  
1/2 cebola cortada em anéis  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sopa) de vinagre  
Catchup, mostarda, maionese a gosto.  
Duas folhas de alface para cada lanche  
Duas rodelas de tomate para cada lanche  
Picles  
8 pães de hambúrguer com gergelim.  
2 fatias de queijo (mussarela ou prato) por lanche

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes, exceto os anéis de cebola, açúcar e o vinagre, até formarem uma massa bem homogênea  
Divida a massa em porções de uma xícara de chá e faça os hamburgueres com um corte alto  
Coloque os anéis de cebola em uma frigideira com o açúcar e mexa até que ela murche e fique caramelizada  
Aqueça a mesma e coloque o hamburguer  
Não é preciso colocar óleo por causa do bacon  
Em média uns três minutos de cada lado, dependendo do ponto que gosta de consumir  
Pré aqueça por 15 minutos  
Os hamburgueres podem ser congelados crus, embalando  
Depois de pronto, coloque duas fatias de queijo (mussarela ou prato) e deixe até derreter  
No pão coloque maionese, catchup, mostarda, picles, tomate e alface

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7896-hamburguer-gourmet-do-tunico.html>