



# RECEITAS DA FIA

## Hambúrguer com cebola Caramelizado

[www.receitasdafia.com/receitas/hamburguer-com-cebola-caramelizado](http://www.receitasdafia.com/receitas/hamburguer-com-cebola-caramelizado)

Hambúrguer com cebola caramelizada é uma opção deliciosa e sofisticada, uma combinação perfeita para os amantes de Hambúrguer com cebola Caramelizado agridoce!

 40 min

 6 porções

### Ingredientes

#### HAMBÚRGUER

- 1 kg de [carne moída](#) (ponta de peito)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

#### CEBOLA CARMELIZADA

- 2 cebolas grandes
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1/2 colher (chá) de [açúcar mascavo](#)
- 2 colher (sopa) de [molho de soja](#)

#### ADICIONAIS

- Fatias de [queijo cheddar](#) a gosto
- Fatias de [bacon](#) a gosto
- Pães de hambúrguer
- [Tomate](#) em rodela a gosto
- Alface a gosto
- Catchup e maionese a gosto

## Modo de Preparo

### CEBOLA CARMELIZADA

1. Comece descascando as cebola e cortando em rodela com cerca de 5 mm de espessura, ou seja, nem muito finas nem muito grossas.
2. Leve ao fogo uma frigideira com a manteiga e, quando derreter, espalhe as rodela de cebola sem sobrepor. Deixe no fogo baixo por uns 5-7 minutos ou até a cebola ficar transparente.
3. Acrescente o molho de soja e o açúcar e mexa para misturar e separar os aros de cebola. Deixe no fogo baixo por mais 5 minutos.
4. Se a cebola secar adicione 1 ou 2 colheres de água.

### HAMBÚRGUER

1. Em uma tigela, misture a carne moída, a cebola cortada em cubos e a pimenta-do-reino. Divida a mistura em 6 porções e modele os hambúrgueres.
2. Em uma grelha ou frigideira quente, grelhe os hambúrgueres até atingirem o ponto desejado e salpique o sal. Adicione as fatias de queijo cheddar por cima e deixe derreter.
3. Chapeie os pães de hambúrguer em uma frigideira com manteiga e reserve. Na mesma grelha ou frigideira, frite as fatias de bacon até ficarem crocantes.
4. Monte os hambúrgueres: coloque uma porção de cebolas caramelizadas sobre a metade inferior de cada pão. Adicione o hambúrguer com queijo derretido, fatias de bacon crocante, rodela de tomate, folhas de alface, catchup e maionese a gosto.
5. Cubra com a outra metade do pão de hambúrguer e sirva imediatamente.