



Double Hamburger

Confrade Evandro

Ingredientes (para mais pessoas, agregue mais fralda)

Fralda moída / Pimenta do Reino / Sal / Azeite de Oliva / Cebola / Mostarda / Nata.

Modo de preparo:

- Corte as cebolas (aproximadamente duas médias para cada kg de carne) em tiras de espessura média e reserve
- Tempere a fralda com pimenta do reino moída a gosto, sal e azeite de oliva.
- Amasse bem a carne para "dar liga" e retirar o ar que poderá provocar rachadura nos hamburguers
- Quando tiver bem homogênea a mistura, monte os hamburguers. Pegue um pedaço de aprox 350 / 400 g, e manuseie de tal forma que fique num formato circular, porém achatado nas superfícies inferior, superior e lateral. O hamburger deve ter uma altura de 4 a 5 cm (importante não que não fique muito fino e que não fique arredondado na lateral)
- Coloque na chapa ou frigideira com tefal, sem qualquer óleo ou azeite. O hamburger deverá grelhar na própria gordura da carne. Utilize um fogo médio para não queimar antes de cozinhar por dentro. Observe a lateral do hamburger: quando a cor escura do hamburger grelhado (marrom) estiver chegando à metade da superfície lateral, é hora de virar, para que a lateral fique homogeneamente grelhada e as superfícies inferior e superior fiquem douradas. Quando a cor estiver homogênea é hora de tirar.
- Observe que ele deverá ficar mal passado no interior. Isso é necessário para preservar o sabor e a suculência da carne. Porém, para quem prefere mais bem passado mesmo no interior do hamburger, pode deixar no forno aquecido a aprox 160g por mais alguns minutos.
- Depois de grelhar todos os hamburguers jogue a cebola fatiada no suco que ficou na frigideira. Deixe fritar uns instantes e adicione a mostarda aprox 80 ml para cada kg de carne. Deixe reduzir por alguns instantes e acrescente a mesma quantidade de nata. Deixe reduzir o suficiente para não ficar cremoso demais e pode servir.

Acompanhamento sugerido: Salada de folhas verdes, arroz branco e pão Australiano.