BURGUER DO B10

INGREDIENTES

300 g de patinho moído

300 g de peito bovino moído

300 g de costela bovina moída

200 g da gordura da costela ou do peito (peça para moer tudo junto no açougue)

300 g Queijo prato

50 g manteiga

1 litro de leite

50 g de farinha de trigo

300 g de bacon

pão de hamburguer ou de sua preferência

sal e pimenta-do-reino (a gosto)

MODO DE PREPARO

Burguer/Blend

Não esqueça de preparar o blend no mesmo dia que for fazer os hambúrgueres – quanto mais fresca a carne, melhor

Separe 180 g de carne para cada hambúrguer, esta quantidade de carne com um pão de 80g

Antes de moldar seu hambúrguer, jogue a carne de uma mão à outra por umas 5 vezes

Isso vai retirar um pouco do ar e dar liga à carne

Pontos do hambúrguer

Ao ponto – 3 minutos 30 segundos de cada lado

Doure o bacon da brasa de acordo com seu gosto

Molho

Mexa bem e vá adicionando o leite aos poucos (tem que ter paciência)

O molho deve ficar com uma consistência um pouco mais liquida do que deseja

Por último acrescente o queijo e continue mexendo até o ponto desejado

Deixe

Montagem

Coloque o blend, o bacon, cubra com molho, feche com o pão e vá ser feliz

Caso queira DUPLO, TRIPLO ou QUADRÚPLO repita o processo quantas vezes sua fome necessitar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1707-burguer-do-b10.html