



6 porções

Hambúrguer, bacon, creme de queijo, picles e cebola caramelizada



Rendimento



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Acém bovino (moído)	1 kg	1 kg
Creme de Cebola AJINOMOTO®	2 colheres (chá)	20 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	Meia xícara (chá)	100 g
Leite	2 xícaras (chá)	500 ml
Queijo cheddar (ralado)	1 xícara (chá)	220 g
Manteiga	Meia colher (sopa)	5 g
Pão brioche (hambúrguer)	6 unidades	250 g
Bacon (em fatias)	3 unidades	250 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	Meia colher (chá)	2 g
Cebola (cortada em tiras finas - julienne)	1 unidade média	70 g
Amido de milho	2 colheres (sopa)	20 g
Picles de pepino	1/4	25 g
Noz moscada	Meia colher (chá)	2 g

Modo de Preparo

- 1.** Tempere o acém com o Creme de Cebola Ajinomoto® (para cada kg de carne, coloque 20g de tempero). Misture gentilmente com as mãos até ficar homogêneo. Modele com auxílio de um aro e reserve.
- 2.** Inicie o preparo do molho misturando 100g de Molho Branco Bechamel Ajinomoto® com 230ml de leite.
- 3.** Em uma panela, ferva os 270ml restantes do leite e misture com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® sempre mexendo com um fouet. Após 2 ou 3 minutos de fervura, tempere com noz moscada ralada. Abaix o fogo, adicione o queijo cheddar e mexa até derreter totalmente e o creme atingir a consistência desejada. Reserve.
- 4.** Aqueça uma frigideira, passe manteiga em toda a superfície e sele os pães por 1 minuto e meio, até fazer uma crosta. Em seguida, sele o hambúrguer (1 minuto cada lado) e frite o bacon na mesma frigideira. Tempere com uma pitada de Aji-Sal®. Aguarde chegar ao ponto desejado.
- 5.** Em um recipiente, misture a cebola com o amido de milho. Frite por cerca de 3 minutos em óleo quente. Tempere com Aji-Sal®.
- 6.** Coloque o pão inferior, a carne, o bacon, picles de pepino, o creme de queijo, o crispy de cebola e o pão superior.