

HAMBURGUESA DE VACUNO LACADA CON KETCHUP Y CEBOLLAS CARAMELIZADAS CON TOMATE

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Azúcar:

• Carne de vacuno picada: 800 g

Cebollas rojas: 4Ketchup Pomì:Pan: 4 rebanadas



Preparación

Limpiar las cebollas, picarlas fino y estofarlas durante 40 min. con **Ketchup Pomì**, aceite, sal y azúcar, hasta obtener un compuesto denso y sabroso.

Damos forma a las hamburguesas uniendo a la carne de vacuno picada la sal y la pimienta.

Freír las hamburguesas en la parrilla y, una vez hechas, pasar unas pinceladas de **Ketchup Pomì** sobre la carne y depositar la rodaja sobre una rebanada de pan crujiente.

Servir con las cebollas estofadas aparte.

For this recipe we used:

Tomates Orgánico Troceados 300 g

