



HAMBURGUESA DE VACUNO LACADA CON KETCHUP Y CEBOLLAS CARMELIZADAS CON TOMATE



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- Tomate ecológico troceado 26.6oz 300 g
- **Ingredientes**
 - Azúcar
 - Carne de vacuno picada 800 g
 - Cebollas rojas 4
 - Ketchup Pomi
 - Pan 4 rebanadas

Para esta receta hemos usado:



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.