



# HAMBURGUESA DE VACUNO LACADA CON KETCHUP Y CEBOLLAS CARMELIZADAS CON TOMATE



**Tiempo de preparación:** 30 min.

**Dificultad:** Fácil

## Ingredientes (4 personas)

### • Ingredientes

- Ketchup de tomate 560g 300 g
- 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.