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: 4
- Ketchup 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

