

HAMBURGUESA DE VACUNO LACADA CON KETCHUP Y CEBOLLAS CARAMELIZADAS CON TOMATE



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

Ingredientes

- o Ketchup de tomate 560g 300 g
- Azúcar
- o Carne de vacuno picada 800 g
- o Cebollas rojas 4
- Ketchup Pomì
- o 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.