HAMBURGUESA DE VACUNO LACADA CON KETCHUP Y CEBOLLAS CARAMELIZADAS 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 Pomì
  - 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.