



Hamburguesa mixta de vaca y berenjena




Categoría
Carne


Tempo de preparação
Selecione


Dificuldade
Chef


Custo
Selecione


Com quem?
Con amigos


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1000ml de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Cosecha Madura

 200ml de Gallo Vinagre de Sidra

- 125g de ensalada de brotes
- 600g de vaca de ternera molida
- 400g de berenjena
- 4 huevos
- 125g de cebolla morada
- Cantidad necesaria de flor de sal
- Cantidad necesaria de pimienta molida

Modo de preparación

1

Dividir la carne picada en 8 porciones de aproximadamente 75 g cada una y darles forma de hamburguesa.

2

Cortar la berenjena en rodajas de un grosor aproximado a las hamburguesas. Para 4 porciones necesitará 12 rebanadas.

3

Calentar la cebolla roja y un poco de aceite de oliva en una sartén para hacer la cebolla.

4

Freír las rodajas de berenjena y las hamburguesas en una sartén en aceite de oliva durante el tiempo suficiente para llegar al punto de cocción deseado.

5

Hacer los huevos en un anillo de metal, con un diámetro igual al de las hamburguesas.

6

Sazonar la ensalada de brotes con aceite de oliva y vinagre de sidra.

7

Servir tipo mil hojas, intercaladas con anillos de berenjena y hamburguesas y terminando con un huevo frito encima, espolvoreado con pimienta molida y flor de sal.

8

Decorar con frambuesas frescas y servir la ensalada de brotes crudos a un lado.

Produtos utilizados



Cosecha Madura

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



Sidra

Vinagres Diário

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide