



Hambúrguer com cebolas empanadas



10min

Por Samanta

Ingredientes (1 porção)

1 pão de hamburgue

Alface

4 fatias de queijo prato

Molho barbacue

100 g de farinha de trigo

1 hambúrguer bovino

4 rodela de tomates

Maionese

1 cebola grande fatiada

1 copo de leite

Modo de preparo



Modo de preparo : **10min**

- 1 Colocar o hambúrguer para fritar.
- 2 Cortar o pão de hambúrguer, retirar um pouco do miolo da parte superior, passar maionese dos 2 lados.
- 3 Colocar na parte inferior o alface, sobre ele o tomate.
- 4 Passar a cebola no leite e empanar na farinha de trigo, deixar as rodela bem soltas.

- 5 Fritar em óleo bem quente até ficarem crocantes.

- 6 Depois que escorrer o óleo das cebolas colocá-las sobre a salada que já está no pão, colocar bastante molho barbacue sobre as cebolas.

- 7 Derreter o queijo prato em cima do hambúrguer, colocar o mesmo sobre a salada, fechar o pão e colocar na chapa ou frigideira para esquentar.

- 8 Deixar a casquinha bem crocante.

