



CURSO DE GASTRONOMIA: HAMBÚRGUER

Receitas por: Chef Guilherme Guzela

Batata Rústica

1Kg de batata tipo inglesa (ou branca) com casca

2 Litros de óleo

Alecrim

Sal



Modo de preparo:

Lave bem as batatas com casca e tudo. Cozinhe em água fervente por 7 minutos. Retire, deixe esfriar um pouco e corte em 8 partes. Tempere com sal e pimenta e frite em óleo bem quente até que fique dourada e bem macia (cerca de 8 a 10 minutos).

Dica do Chef:

Se desejar fazer ao forno, siga todos os passos até o temperar com sal. Aí misture um pouco de alecrim e azeite de oliva e coloque em uma assadeira. Asse por 20 minutos até que doure bem.



Ketchup Caseiro

1 Colher de café de cebola em pó

1 Colher de café de salsão em pó

1 Colher de molho de pimenta

1 Lata de extrato de tomate

1 Pitadinha de alho em pó

1 Colher de chá de sal

3 Colheres de açúcar

½ Lata de vinagre de maçã

Modo de preparo:

Misture tudo em uma panela e cozinhe por alguns minutos, até começar a engrossar. Reserve e sirva junto com o sanduíche.



Maionese Caseira

Alho assado:

- 2 Colheres de azeite de oliva
- 4 Dentes de alho
- 1 Pitada de sal
- Papel alumínio

Modo de preparo:

Coloque no centro do papel alumínio os dentes de alho, o sal e o azeite por cima. Feche e coloque para assar por 2 horas no forno a 160 graus.
Retire e amasse bem até virar uma past.

Maionese:

- 1 Colher de suco de limão
- 300ml de azeite de oliva
- 2 Gemas
- Pasta de alho assado
- Sal e pimenta à gosto



Modo de preparo:

Misture a pasta de alho com as gemas e o suco de limão.

Bata com um fouet constantemente e vá adicionando o azeite de oliva em fio, aos poucos.

Não deixe a maionese desandar.

Depois de estar bem firme e consistente, tempere com sal, pimenta e se desejar mais um pouco de suco de limão.

Guarde na geladeira até servir.

Hambúrguer de Fraldinha

200g de fraldinha moída
100g de acém moído
40g de gordura moída
2 Pães de hambúrguer
Maionese (pronta ou caseira)
Cebola roxa
Queijo prato
Alface
Tomate
Picles
Ketchup



Modo de preparo:

Misture a carne moída com a gordura e sove bem para que fique bem homogêneo.

Agora divida em 2 partes e bata bem a massa conforme mostrado em aula para que saiam as bolhas de ar. Aperte o hambúrguer e formate ele um pouco maior do que o pão escolhido.

Afunde um pouco o meio dele para que não encolha na hora de grelhar.

Grelhe e tempere com um pouco de sal e pimenta na hora da grelha.

Ao virar ele, coloque um pedaço de queijo em cima e se puder, abafe com uma tampa para poder derreter o queijo.

Para montar o hambúrguer, coloque o pão aberto na grelha, para que doure um pouco, depois passe um pouco de maionese caseira nos dois lados do pão e monte pela parte de baixo primeiro, seguindo a sequência: alface, tomate, cebola, pickles, hambúrguer, queijo, temperos à gosto e finalize com o pão.

Hambúrguer de Calabresa

200g de peito bovino moído

140g de calabresa moída

2 Pães de hambúrguer

Alface

Tomate

Cebola roxa

Picles

Ketchup

Queijo prato

Maionese (pronta ou caseira)



Modo de preparo:

Misture a calabresa e o peito bovino moído para fazer uma massa.

Separe em 2 bolas e sove para retirar o ar de dentro.

Ajuste em discos com o diâmetro um pouco maior que o pão.

Grelhe até que esteja bem dourado dos dois lados.

Ao virar ele, coloque um pedaço de queijo em cima e se puder, abafe com uma tampa para poder derreter o queijo.

Para montar o hambúrguer, coloque o pão aberto na grelha, para que doure um pouco, depois passe um pouco de maionese caseira nos dois lados do pão e monte pela parte de baixo primeiro, seguindo a sequência: alface, tomate, cebola, picles, hambúrguer, queijo, temperos à gosto e finalize com o pão.

Hambúrguer Vegetariano

2 xícaras de ervilha seca cozida al dente
1 cebola média picada
1 pedaço de gengibre
2 dentes de alho
1 colher de chá de páprica defumada
2 colheres de sopa de azeite de oliva
4 pães de hambúrguer
 $\frac{1}{2}$ xícara de trigo sarraceno
 $\frac{1}{4}$ de xícara de sementes de chia
 $\frac{1}{2}$ xícara de água
Cebolinha à gosto
Alface
Tomate
Cebola roxa
Picles
Queijo tipo prato lanche
Maionese pronta ou caseira
Ketchup
Sal e pimenta à gosto



Modo de preparo:

Deixe as sementes de chia hidratando por pelo menos 10 minutos. Vai ajudar a formar um gel com ela. Para cozinhar a ervilha, deixe ela de molho por 12 horas, depois cozinhe até ficar al dente. Escorra bem.

Coloque todos os ingredientes do hambúrguer no processador, menos o trigo e vá triturando aos poucos até que forme uma pasta. Veja a textura que mais gostar, mas não deixe muito processado.

Retira e transfira para uma tigela. Acrescente o trigo sarraceno aos poucos, mexendo bem. Assim que pegar ponto, desgrudando das mãos, molde os hambúrgueres e grelhe até ficar dourado. Coloque um pedaço de queijo de um lado e siga a montagem como o hambúrguer anterior.

