



## BURGER BLEND COM CEBOLA CARMELIZADA

 20 min  4 porções  Dificuldade Baixa

### Ingredientes

- 4 pães de brioche
- 240g de fraldinha
- 240g de maminha
- 6 cebolas branca
- 200g de açúcar
- 8 fatias de cheddar inglês

1. Moa as duas carnes juntas e faça bolinhas de 120g para cada burger. Molde-os com a ajuda de um aro para hambúrguer.
2. Corte a cebola em fatias finas e coloque-as em uma panela com um fio de azeite. Assim que ela murchar acrescente o açúcar e deixe em fogo baixo até caramelizar. Reserve.
3. Em uma frigideira sele as carnes, coloque-as em uma assadeira e leve ao forno com o queijo por cima até derreter.
4. Para montagem, grelhe o pão e monte com a carne e a cebola caramelizada. Sirva em seguida.