

Hambúrguer de sesame, gengibre e abacaxi grelhado



Ingredientes: 3 colher de sopa de molho de soja
2 unidade de cebolas picadas
2 unidade de dentes de alho picados
1 colher de sopa de gengibre fresco e picado
2 colher de chá de óleo de sésamo
450 grama de carne de porco picado
1 colher de sopa de vinagre de arroz
4 fatia de abacaxi
4 chávena de agrião
1 chávena de cenoura ralada

Instruções de preparação:

Pré-aaqueça o grelhador para médio-alto. Misture o molho de soja, a cebola, o alho, o gengibre e 1 colher de chá de óleo de sésamo. Adicione metade da mistura do molho à carne de porco. Forme 4 hambúrgueres. Adicione o restante óleo e o vinagre à mistura de molho restante e reserve. Grelhe os hambúrgueres, virando uma vez, cerca de 4 a 5 minutos de cada lado. Durante os últimos 3 minutos de cozimento, adicione os anéis de abacaxi na grelha e cozinhe, virando uma vez, até que as marcas da grade escuras aparecerem. Misture o agrião e a cenoura numa tigela. Junte 2 colheres de sopa do molho reservado. Divida a salada entre 4 pratos. Cubra cada porção com um anel de abacaxi e um hambúrguer. Regue todo o molho restante por cima.

Sugestões Adicionais: