



Buraco quente (Sanduíche de carne moída)



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Patinho bovino (moído)	1 kg	1 kg
Cenoura (ralada)	1 unidade média	150 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (sopa)	20 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Água	Meia xícara (chá)	100 ml
Pão francês (amanhecido)	12 unidades	600 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até que a cebola fique transparente. Adicione a carne e frite por 7 minutos, ou até secar o líquido e começar a dourar.

2. Abaixar o fogo, acrescente a cenoura, o Caldo SAZÓN® Profissional, o Extrato de Tomate

Ajinomoto® e a água, misture e deixe cozinhar por 2 minutos. Retire do fogo.

3. Afunde delicadamente o miolo dos pães, distribua o recheio e sirva em seguida.