



Cebola caramelizada para hambúrguer



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	2 colheres (sopa)	20 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (em rodela)	2 unidades médias	300 g
Açúcar	1 colher (sopa)	12 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (chá)	10 ml

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque 250 ml da água e leve ao fogo alto para ferver. Junte o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido no restante da água, conforme as instruções da embalagem. Mexa por 3 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo e reserve.
2. Em uma frigideira média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Abaixar o fogo, acrescente o açúcar, misture e deixe por 2 minutos, ou até caramelizar.
3. Adicione o SATIS!® e o molho demi-glace preparado, misture e deixe cozinhar por 2 minutos, ou até que a cebola fique envolvida pelo molho. Utilize nas preparações de hambúrguer

de sua preferência.