



Mega Hambúrger de Frango



4 Pax



20min



Fácil

Ingredientes

2 Hambúrgers de frango Lusivés
1 Embalagem de Paté
100gr Cogumelos de Marron
Doce de Cebola ou Cebola Confitada
Azeite
Sal
Pimenta preta
Pão de hambúrger

Preparação

Começamos por cortar a rodela de paté ao meio ficando com dois círculos de paté. Podemos usar paté de pimenta verde, com ervas ou mesmo um paté sem sabor. Laminamos os cogumelos marron e temperamos os hambúrgueres de frango Lusivés com pimenta preta. Levamos uma frigideira/grelhador ao lume e deixamos aquecer bem. Colocamos os hambúrgers de frango e deixamos grelhar até que fiquem bem tostados de ambos os lados, virando sucessivamente até estarem bem passados e prontos. No mesmo grelhador juntamos as rodelas de paté e deixamos que alourem de ambos os lados e reservamos. De seguida juntamos um fio de azeite ao grelhador e vamos saltear os cogumelos marron laminados, temperando-os com um pouco de sal e pimenta preta. Para montar o hambúrguer torrmos o pão, juntamos o hambúrguer de frango grelhado, cobrimos com a rodela de paté e com os cogumelos salteados e cobrimos com o doce de cebola ou com a cebola confitada.