

# BACON CHEESEBURGUER



## INGREDIENTES

- 500 G DE CARNE PICADA
- 30 ML DE MOSTARDA DIJON
- 30 ML DE MAIONESE
- 4 FATIAS DE BACON
- 4 FATIAS DE QUEIJO CHEDDAR
- 4 PÃES DE HAMBÚRGUER
- FOLHAS DE ALFACE
- RODELAS DE TOMATE
- SAL E PIMENTA QB

## CONFEÇÃO

1. Forme a carne picada em quatro hambúrgueres e tempere com sal e pimenta. Conserve no frigorífico durante 1 dia ou até ao momento de cozinhar.
2. Misture a mostarda e a maionese e reserve.
3. Ligue o Optigrill. Selecione o programa Hambúrgueres e pressione OK. Unte ligeiramente as placas com spray de cozinha.
4. Quando a luz indicadora roxa parar de piscar, coloque os hambúrgueres na grelha e feche a tampa.
5. Deixe grelhar até que a luz indicadora tenha mudado para a cor desejada; amarelo para mal passado, laranja para médio ou vermelho para bem passado. Imediatamente, cubra cada hambúrguer com uma fatia de queijo.
6. Selecione o programa Bacon e pressione OK. Quando a luz indicadora roxa parar de piscar, coloque o bacon no Optigrill e feche a tampa. Cozinhe até a luz indicadora mudar para vermelho. Transfira o bacon para um prato e cubra com papel alumínio.
7. Coloque cada hambúrguer no pão e cubra com alface, tomate, bacon e um pouco da mistura de maionese.