

HAMBÚRGUERES DE PERU COM MANGA E COCO



CONFEÇÃO

1. Corte o peito de peru em pedaços grosseiros, coloque na taça do robot com a lâmina picadora, junte o bacon e ligue 1 minuto na velocidade 12. Retire e reserve.
2. Descasque a cebola, deite na taça, mantendo a lâmina, e ligue 10 segundos na velocidade 12. Adicione a mistura da carne, bem como o pão ralado, o ovo e a salsa picada e ligue 10 segundos na velocidade 7. Retire e molde os hambúrgueres com este preparado.
3. Leve ao lume uma frigideira com um pouco de óleo, deixe aquecer, junte os hambúrgueres e deixe fritar de ambos os lados, até ficarem no ponto desejado. Retire e reserve.
4. Prepare o molho: na taça limpa do robot, coloque a lâmina picadora e junte a manga sem casca e cortada em cubos, os coentros, a cebola roxa sem casca, o creme de coco, o sumo de lima, sal e pimenta. Ligue 1 minuto na velocidade 10, retifique temperos e reserve.
5. Abra os pães de hambúrguer, disponha na base uma folha de alface e rodela de cebola roxa e de tomate e coloque por cima os hambúrgueres. Regue com o molho de manga e coco, cubra com a parte superior do pão e sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 250 G DE PEITO DE PERU
- 5 FATIAS DE BACON
- 4 PÃES DE HAMBÚRGUER
- 1 OVO BATIDO
- 1/2 CEBOLA
- 30 G DE PÃO RALADO
- 2 COLHERES (SOPA) DE Salsa PICADA
- ALFACE Q.B.
- CEBOLA ROXA Q.B.
- TOMATE Q.B.
- ÓLEO PARA FRITAR
- MOLHO DE MANGA E COCO
- 1/2 MANGA
- 1/2 CEBOLA ROXA
- 1/2 RAMO DE COENTROS
- 3 COLHERES (SOPA) DE CREME DE COCO
- SUMO DE 1 LIMA
- SAL E PIMENTA Q.B.