

## CORREIO INDICA

Celebre a semana do hambúrguer com uma deliciosa receita caseira ensinada pelo chef Israel Mendes, responsável pela hamburgueria gourmet Rão Burger

# HAMBÚRGUER CASEIRO

## Isabela Berrogain

Popular no mundo inteiro, o hambúrguer é celebrado nesta semana. Ao longo dos anos, o sanduíche recheado que começou como uma simples receita de pão fatiado e carne moída, ganhou, ao longo dos anos, diversas versões — hoje, também são populares as opções de frango ou até mesmo as vegetarianas, por exemplo. Para comemorar a data, o Divirta-se Mais convidou o chef Israel Mendes, responsável pela cozinha da hamburgueria gourmet Rão Burger, para ensinar o segredo por trás do burger perfeito.

“Uma proteína de qualidade e uma boa gordura para mantermos a suculência garante o ponto ideal da carne”, afirma o cozinheiro. “Para temperar a carne, nada melhor do que uma boa combinação de sal e pimenta do reino, para dar aquele sabor especial”, sugere Israel. “Além do pão e da proteína, não pode faltar uma maionese caseira, salada fresca e um bacon no ponto”, complementa. Segundo ele, a chave para uma receita saborosa está na busca pela explosão de sabores,

“como algo agridoce ou uma crocância irresistível”.

Para preparar um bom hambúrguer em casa, o chef indica o uso da carne moída com 20% a 25% de gordura: “Essa proporção garante suculência”. “Forme uma bola com a carne para eliminar o ar e molde-a

em formato de disco. Depois, grelhe ela por dois minutos de um lado em fogo médio-alto, tempere com sal e pimenta, vire e grelhe por mais dois minutos. Por fim, adicione queijo fresco e in natura por cima, para derreter enquanto a carne termina de grelhar”, ensina.

Israel, porém, alerta: “Não misture temperos na carne crua, pois altera a textura da proteína”. A maionese, por sua vez, pode ser preparada à base de gema de ovo, óleo, mostarda, sal e um toque de limão. “Varie o sabor com alho, ervas ou pimenta”, acrescenta o cozinheiro. “Use um pão macio e toste levemente na manteiga, para selar e dar crocância. Tomate, alface, cebola roxa e picles são ingredientes extras que dão personalidade à receita. Bacon crocante ou cebola caramelizada dão um toque gourmet”, finaliza.

Na hamburgueria, localizada em Taguatinga, o chef preparou uma novidade para a data — o Rão bacon crispy (R\$ 30,90). O sanduíche é preparado com pão, carne, cebola roxa, tomate, picles, queijo prato, geleia de bacon e cebola crispy.

## Onde comer?

Rão Burger  
CSD 6, lote 62 loja 1,  
S/N — Taguatinga  
Todos os dias,  
das 17h à 0h

