

## HAMBURGUESA CON CEBOLLAS CARMELIZADAS

### Ingredientes:

#### *Para hacer las hamburguesas:*

- 4 Tortas de carne
- 4 Pan para hamburguesa
- Hojas de rúcula (o lechuga si no tienes rúcula)
- 4 tajadas de queso suizo
- 4 tajadas de tocino
- Salsa Woow
- Cebollas caramelizadas



#### *Salsa woow*

- ½ taza de mayonesa light (yo uso yogurt griego natural)
- 1 cucharada de Ketchup
- 1 cucharada de salsa Barbacoa
- 1 cucharadita de mostaza
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de pimentón ahumado en polvo

#### *Cebollitas caramelizadas*

- 3 cebollas amarillas cortadas en tiras
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla amarilla
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de tomillo
- ¼ cucharadita de pimienta en polvo
- 1 hojita de laurel seco
- ¼ taza de consomé de res
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 cucharada de vinagre balsámico

### Instrucciones:

1. En una sartén mediana a fuego medio colocar la mantequilla y el aceite, dejar que caliente y se derrita bien la mantequilla, luego agregar la cebolla, sal, tomillo, pimienta y la hojita de laurel seco, revolver bien y dejar por 20 minutos revolver de vez en cuando y revisar que no se quemen, que se cocinen poco a poco.

2. Mientras se está haciendo la cebolla, mezcla los ingredientes de la salsa y deja al lado.
3. Después de los 20 minutos la cebolla tiene que estar color caramelo, doradita pero no quemada, agrega el consomé de res, azúcar morena y vinagre balsámico, revuelve bien y cocina por 5 minutos más. Apaga la estufa y mantenlas calientes.
4. Prepara tu carne, y cuando esté lista pone el queso encima de las tortas para que derrita bien. Untar los panes con la salsa, luego poner la carne, una buena cantidad de tus cebollas, el tocino, unas hojas de rúcula y ponerle la otra tapa del pan y listo para devorarlo!!