

Burger de Rape con Tocino y Camarones



Ingredientes

Camarones: 150 grs

Limón para su jugo: 1/2 Unidad

Pan: c/n

Rape: 200 grs

Sal: c/n

Tocino o Panceta: 4 trozos

Harina para frituras: c/n

Miel: 1 cda

Pimentón: 1/2 cdita

Salsa picante: 1 cda

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Trituramos el **rape** o picamos muy fino.
- En una sartén pequeña hacemos la *panceta* hasta que quede semi crujiente
- Reservar.
- Formamos una hamburguesa con el *rape* picado y la doramos en una parrilla con sal y aceite de oliva virgen extra 2-3 minutos por lado.
- Mientras, freímos rápidamente los **camarones** enharinados y los aliñamos con la miel, la salsa picante, el *pimentón*, el *zumo* de *limón* y una pizca de sal.
- Ponemos los *camarones* en la base del pan, por encima la hamburguesa y más *camarones*, cerramos y comemos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/burger-de-rape-con-tocino-crujiente-y-camarones-a-la-barbacoa>