Hamburguesas del Mar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Eneldo: c/n
Merluza: 200 grs
Pan Rallado: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Nata: 100 cc
Bacalao: 200 grs
Mantequilla: c/n
Pan knäckerbröd: c/n
Salmón: 100 grs
Aceite De Oliva: c/n

Salsa

Limon: 1 Unidad
Crema agria: 200 grs
Alcaparras: 2 cdas
Eneldo: c/n

Preparación de la Receta

- Picar los pescados y mezclar con la *nata*, el *eneldo* picado, un poco de ralladura de *limón*, *huevo* batido, sal y pimienta.
- Formar las hamburguesas, pasar por pan rallado y freír en una sartén con *mantequilla* y aceite de oliva.

Salsa

- Mezclar la *crema* agria con *eneldo*, *alcaparras*, *jugo* de medio *limón*, sal y pimienta.
- Servir las hamburguesas y acompañar con la salsa y pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fisk-hamburguer-hamburguesas-del-mar