

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>