

Hamburguesa de atún

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite de girasol:

Brotos:

Tomate: 1 Unidad

Panecillos de hamburguesa: 2 Unidades

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Sal:

Atún: 250 g

Aceite de oliva virgen:

Yema de huevo: 1 Unidad

Huevo entero: 1 Unidad

Pimienta:

Palta: 1/2 Unidad

Wasabi en pasta:

Opcional:

Pepino: 1/2 Unidad

Pistachos: 60 g

Tomates cherry para decorar:

Salsa de soja:

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos el atúte

- N
- En el caso de que ya lo tengamos desmenuzado, lo colocamos directamente en un bol con la *cebolla* de verdeo bien cortada, la *palta* machacada, el *tomate* en cortado en cubitos, sal, pimienta y una yema de *huevo*
- Mezclamos bien y formamos las hamburguesas.
- Luego, las llevamos a la *plancha* o sartén para cocinarlas con unas gotitas de aceite a fuego alto.
- Preparamos una *mayonesa* casera a la manera tradicional, batiendo el *huevo* con una parte de aceite de oliva y una parte de aceite de girasol

- Terminamos con sal y *wasabi*.
- Por último, untamos el pan con un poco de la *mayonesa de wasabi* y servimos la hamburguesa con un montoncito de brotes variados y acompañamos con el resto de la *mayonesa de wasabi*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-atun-4>