Hamburguesa de atún



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite de girasol:
Brotes:
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 at&uacute

- N
- En el caso de que ya lo tengamos desmenusado, 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