Hamburguesa de atún con tomate a la parrilla, queso crema y papas fritas



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Sal en escamas: A gusto
Queso Crema: 1 cda.
Papa: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Pan de hamburguesa: 1 Unidad
Sal:
Brotes:
Aceite De Oliva:
Orégano:
Hamburguesa de atún: 1 Unidad
Pimienta:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 180ºC.
- Cortar la *papa* en juliana y lavarlas en abundante agua
- Después, freírlas en una sartén con abundante aceite de oliva virgen, hasta que estén doradas y crujientes
- Escurrir en papel absorbente.
- Por otro lado, cortar un par de rodajas de **tomate** y espolvorear sal, pimienta y *orégano*
- Cocinarlo en una parrilla sin grasa
- En el último momento, humedecer las rodajas con un chorro de aceite en crudo y sal en escamas
- *Condimentar* los brotes tiernos con un chorro de *vinagre* y de aceite
- Remover bien.
- Después, calentar un poco el pan en el horno y la hamburguesa de **atún** en una sartén.

Para terminar

- Montar la hamburguesa con el queso **crema**, los brotes tiernos, la hamburguesa de *atún* y el *tomate* a la parrilla.
- Servir y acompañar con las papas fritas.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-atun-con-tomate-a-la-parrilla-queso-crema-y-papas-fritas