Hamburguesa de bacalao con bacon y verduras



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Perejil: 1 Ramillete
Espinaca fresca: 2 Hojas
Harina de trigo: 1 cdita.
Tomate verde: 2 Rodajas
Sal: A gusto
Ajo tierno: 1 Diente
Bacon: 2 Lonjas
Bacalao: 200 g
Mostaza: 1 cdita.
Pan de hamburguesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Tostamos el pan en una sartén.
- Por otro lado, retiramos la piel del bacalao y lo cortamos.
- Luego, trituramos el bacalao con una yema de *huevo* y la *harina*.
- Por otra parte, doramos el *ajo* cortado en una sartén con un poco de aceite de oliva junto al **bacon**
- Después, hacemos una hamburguesa con la mezcla del bacalao
- Marcamos la hamburguesa en una sartén.

Para terminar

- Untamos el pan con *mostaza* y lo ponemos por encima la hamburguesa
- Sumamos el *tomate*, el *ajo*, el *bacon*, las hojas de espinacas y le agregamos un chorrito de aceite de oliva
- Tapamos con el otro pan
- Emplatamos y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-bacalao-con-bacon-y-verduras