

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