Hamburguesa de Camarón con Salsa Tártara

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Hamburguesa de camarón

Jitomate: 3 Unidades
Camarón molido: 500 grs
Aceite Vegetal: 50 cc
Pan telera: 1 unidad
Queso Manchego: 150 grs
Ajo en polvo: 1/2 cda
Cebolla Morada: c/n
Panko: 2 cdas
Pimienta Negra: c/n
Lechuga: 3 Hojas

Salsa Tártara

Ajo en polvo: 1/2 cda
Echalote: 1 unidad
Jalapeño en escabeche: 1 unidad
Mayonesa: 4 cdas
Perejil picado: 1 cda
Vinagre de chiles en escabeche: 4 cdas
Alcaparras: 1 cda
Eneldo fresco picado: 1 cda
Limon: 1/2 unidad
Pepinillos baby en vinagre: 4 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Salsa tártara

- Picar el echalote, el jalapeño, las *alcaparras*, los pepinillos, el *perejil* y el *eneldo* fresco.
- Agregar *mayonesa* y *vinagre* de los chiles en escabeche.
- Integrar el *ajo* en polvo y mezclar.

Hamburguesa de camarón

- *Sazonar* el **camarón** picado con *ajo* en polvo, sal y pimienta negra molida.
- Integrar un poco de *jugo* de *limón*.
- Agregar el *panko* y mezclar.
- Formar hamburguesas con la mano y cocinar de ambos lados en una sartén caliente con aceite.
- Colocar las rebanadas de queso manchego sobre la hamburguesa, tapar y dejar cocinar por 3 minutos más.
- Cortar las puntas del pan y partir por la mitad.
- Disponer la salsa tártara en ambas tapas.
- Colocar la hamburguesa de *camarón* con el queso fundido.
- Terminar con las rebanadas de *jitomate*, los aros de *cebolla* y las hojas de *lechuga*.
- Acompañar con papas fritas naturales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-camaron-con-salsa-tartara