Hamburguesa de langostinos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el aderezo

Chile: 1/2 Unidad
Jugo de 1/2 limón:
Paleta de cerdo: 2 Unidades
Cilantro Picado: 1 Puñado
Sal: c.n.

Para la ensalada

Brotes de remolacha: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Rúcula silvestre: 50 Gramos
Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Pan de campo: 2 Unidades
Tomates cherry: 50 g

Para la hamburguesa

Lima: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Langostinos limpios: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- En una sartén, con aceite de oliva, salteamos *cebolla* picada, llevamos a un bol y reservamos.
- Procesamos la mitad de los **langostinos**, llevamos al bol con la *cebolla* y mezclamos bien
- Condimentamos con sal, pimienta y ralladura y *jugo* de lima.
- Luego, picamos groseramente los *langostinos* restantes y los unimos a la preparación

- Damos forma de hamburguesas y cocinamos en una sartén caliente con aceite de oliva hasta *dorar* de ambos lados
- Tapamos y terminamos la cocción de los *langostinos*.

Para el aderezo

en un mortero pisamos 2 paltas y &frac12

- *Chile* picado sin semillas con *jugo* de *limón*
- Agregamos *cilantro* picado y sal.

Para la ensalada

en un bol mezclamos r&uacute

- Cula silvestre, tomates cherries rojos y amarillos en mitades, brotes de *remolacha* y aderezamos con aceite de oliva, *jugo* de *limón* y sal.

Para el armado

- Colocamos las hamburguesas en pan de campo con el aderezo de *palta* y la ensalada.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-langostinos