

Hamburguesa de pescado

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Puré de papas frío: 250 Gramos

Huevo: 1 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Salmón cocido: 200 Gramos

Perejil picado: 2 Cucharadita

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Abadejo cocido: 150 Gramos

Para el apanado

Harina: Cantidad necesaria

Huevo: Cantidad necesaria

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Para la salsa

Mayonesa: 250 Gramos

Alcaparras: 1 Cucharada

Cebolla morada picada: 1 Cucharada

Mostaza: 1 Cucharada

Ciboulette picada: 1 Cucharada

Pepinillos picados: 2 Cucharada

Ralladura De Lima : 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl puré de papas, *perejil picado*, *huevo* y mezclar con batidor hasta unir todo (sin grumos)
- Agregar *cebolla* de verdeo picada, sal, pimienta, *abadejo* y *salmón* (ambos desarmados con las manos) y mezclar bien.
- Dar forma de hamburguesa y reservar en frío hasta cocinar.
- Pasar las hamburguesas primero por *harina*, luego por *huevo* batido y por último por pan rallado.
- Cocinar en sartén con aceite por ambos lados hasta *dorar* parejo y cocinar bien.

Para la salsa

- Mezclar en un bowl *mayonesa, ciboulette, alcaparras, pepinillos, cebolla morada, mostaza, jugo* y ralladura de lima y reservar.

Para el armado

- Armar las hamburguesas con los panes elegidos y con el aderezo previamente preparado. Servir con chips de papas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-pescado-2>