Hamburguesa de pescado



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Puré de papas frìo: 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