Hamburguesa de Pescado por Toño de Livier



Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Armado

Hojas de lechuga: c/n
Pan de hamburguesa: 1 unidad
Jitomate: 1 unidad
Papas fritas: 180 grs

Capeado

Fecula De Maiz: 1 Taza
Harina de trigo: 1 Taza
Sal: c/n
Cerveza: 200 miliitros
Polvo de hornear: 1 cda

Hamburguesa

Aceite para freir: 2 Tazas
Cebollino picado: 1 cda
Pescado molido: 120 grs
Pimienta negra molida: c/n
Jengibre Picado: 1 cda
Harina de trigo: 1/2 Taza
Sal de mar: c/n

Mayonesa

Mayonesa: 2 cdas
Pepinillos en conservas picados: 2 cdas
Salsa siracha: 1 cda
Mostaza: 1 cda
Salsa Ketchup: 2 cdas
Cebolla Morada: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Capeado

- Mezclar todo y dejar fermentar al lado de una fuente de calor.

Hamburguesa

- Mezclar la carne molida de pescado con el *jengibre*, sal, pimienta y *cebollín*.
- Formar las hamburguesas.
- Pasar por *harina* y sacudir el excedente.
- Pasar por el capeado y freír en abundante aceite caliente.
- Con un cuchillo verificar que del centro estén cocidas.

Mayonesa

- Mezclar todos los ingredientes.

Armado

- Untar el pan con *mayonesa* especial.
- Disponer la hamburguesa de pescado, *jitomate* rebanado, hojas de *lechuga* y acompañar con papas fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-pescado-por-tono-de-livier