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>