

Hamburguesa de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lenguado: 4 Filetes **Ciboulette**: 1 cda.

Salsa de soja: A gusto Echalotte: 1 Unidad Aceite De Oliva: 30 cc

Bebida sugerida

Vino Sauvignon Blanc 2000:

Papas paille

Sal: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Salsa

Morrón amarillo: 1 Unidad Cebollas: 2 Unidades Tomates: 2 Unidades Romero: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Varios

Salsa de soja: A gusto

Salmón: 200 grs.

Pan Lactal: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Limon: ½ Unidad Clara: 1 Unidad

Papas: 1 k

Morrón colorado: 1 Unidad Sal y Pimienta: A gusto Morrón Verde: 1 Unidad Albahaca: A gusto

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

- Elimine las espinas del lenguado y corte en trozos.
- Corte las ¾ partes del salmón en cubos pequeños y el resto en trozos.
- Procese el lenguado con los trozos de salmón y la clara.
- Exprima el *limón*.
- Pique finamente la échalote y el ciboulette.
- Elimine la corteza del pan y procese la miga.
- En un bowl mezcle el pescado procesado con los cubos de *salmón*, el *jugo* de *limón*, la salsa de soja, la échalote, el *ciboulette*, sal y pimienta.
- Agregue la miga de pan hasta obtener la consistencia deseada.
- Moldee las hamburguesas con un aro.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las hamburguesas por ambas caras.

Papas paille

- Pele las papas y corte en bastones muy finos.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- · Condimente con sal.

Salsa

- Disponga las verduras en una placa forrada con papel aluminio y ase en el horno caliente durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
- Pele las verduras, corte al medio y procese aún calientes con el aceite de oliva, *romero*, *albahaca*, sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de papas, encima acomode una hamburguesa, de lado sirva una cucharada de salsa.
- Acompañe con la salsa de soja.

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