

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

Salmón: 200 grs.

Pan Lactal: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Limon: ½ Unidad

Clara: 1 Unidad

Bebida sugerida

Vino Sauvignon Blanc 2000:

Papas paille

Sal: A gusto

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Papas: 1 k

Salsa

Morrón amarillo: 1 Unidad

Cebollas: 2 Unidades

Tomates: 2 Unidades

Romero: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Morrón colorado: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Verde: 1 Unidad

Albahaca: A gusto

Ajo: 1 Cabeza

Varios

Salsa de soja: A gusto

Preparación de la Receta

- Elimine las espinas del lenguado y corte en trozos.
- Corte las $\frac{3}{4}$ 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>