

# Hamburguesa de salmón con aderezo de albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Eneldo:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Alcaparras:** 3 cdas.

**Filete de salmón:** 2 Tazas

**Claros:** 3 Unidades

**Echalottes:** 3 Unidades

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Pan para hamburguesas:** 4 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Lechugas mixtas:** 100 g

**Chile chipotle en pasta:** 2 cdas.

**Galletas integrales molidas:** 1/2 Taza

## Mayonesa de albahaca

**Mayonesa light:** 2 cdas.

**Vinagre de manzana:** 30 cc

**Ajo:** 1 Diente

**Yogurt lighth:** 1/2 Taza

**Albahaca:** 10 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Echalotte:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 20 cc

## Salteado de vegetales

**Cebolla:** 2 Unidad

**Champiñones:** 100 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 20 cc

## Preparación de la Receta

- Pele y pique los echalotes.
- Retire la piel del **salmón** y pique.
- Pique las *alcaparras*.
- Pique el *eneldo*.
- En un bowl coloque, el *salmón*, el echalote, el *eneldo*, el *jugo de limón*, las *alcaparras*, las galletas integrales, las claras de *huevo*, la pasta de *chile chipotle*, aceite de oliva, sal y

pimienta.

- Mezcle bien hasta integrar y forme las hamburguesas.
- En una sartén con aceite de oliva cocine las hamburguesas, de ambos lados.

## Salteado de vegetales

- Pele y corte las *cebolla* en juliana.
- Corte los champiñones en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con los vegetales.
- Tape la olla y deje cocinar por unos minutos

## Mayonesa de albahaca

- Pele y pique el *echalote*.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Pele y pique el *ajo*.
- En un procesador coloque la **albahaca**, el *ajo*, el yogurt descremado, la *mayonesa light*, el *vinagre*, sal, pimienta y el aceite de oliva.
- Procese hasta emulsionar.

## Presentación

- Abra el pan de hamburguesa al medio, unte con la *mayonesa de albahaca*, agregue la mezcla de lechugas, la hamburguesa, nuevamente *mayonesa de albahaca* y los vegetales salteados.
- Acompañe con lechugas mixtas

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-salmon-con-aderezo-de-albahaca>