Hamburguesas de Pescado

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Coleslaw

Pimienta: Cantidad necesaria
Mayonesa: 1/2 Taza
Zanahoria: 1/2 Taza
Repollo morado: 1/2 Taza
Mostaza: 1 cda.
Jugo de ½ limón:
Sal: Cantidad necesaria
Crema de leche: 1/4 Taza
Repollo blanco: 1/2 Taza

Hamburguesas

Huevo: 1 Unidad
Ají molido: 1/2 cda
Pimienta: Cantidad necesaria
Mero cocido al vapor: 500 g
Pan Rallado: 1/4 Taza
Pimentón: 1/2 cda
Ajo en escamas: 1/2 cda
Sal: Cantidad necesaria
Avena: 1/4 Taza
Perejil picado: 2 cditas.

Preparación de la Receta

Hamburguesas

- En un bol, colocar los filetes de mero cocidos. Desmenuzar primero con una espátula y luego con las manos.
- Agregar la *avena*, el pan rallado, el *ají* molido, el *pimentón*, el *ajo* en escamas, el *perejil* picado y el *huevo*. Salpimentar a gusto e integrar los ingredientes.
- Llevar a la nevera hasta que la mezcla se enfríe.

- Retirar y, sobre una superficie de trabajo, dar forma a las hamburguesas. En una sartén con aceite, cocinar de ambos lados.

Coleslaw

- Sobre una tabla, cortar en juliana el *repollo* morado, el *repollo* blanco y la *zanahoria*. Colocar en un bol, mezclar y reservar.
- En otro bol, mezclar la *mayonesa*, la *mostaza*, la *crema* de leche y el *jugo* de *limón*. Salpimentar a gusto.
- *Condimentar* los vegetales con el aderezo y reservar en frío.

Armado

- En la base del pan colocar la coleslaw, disponer por encima las hamburguesas y tapar con la otra mitad del pan.

- Al comprar pescado, verifica que la carne esté firme y tensa. Si la presionas, debe volver a su lugar enseguida. La piel brillante también es indicador de frescura.
- Cuando compres las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que todavía conserven hojas de *color* verde para asegurarte de que estén frescas.
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa "Recetas Caseras", de Marcela Lovegrove.

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