

Hamburguesas de salmón y tofu

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda.

Salsa de soja: 1 cdita.

Almidón de Maíz: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salmón rosado: 300 g

Jengibre rallado: 1 cdita.

Tofu: 300 grs.

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Echalottes: 2 Unidades

Guarnición

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Chauchas: 300 grs.

Vinagre de sidra: 1 cda.

Orégano: A gusto

Salsa

Jugo de Limón: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza en polvo: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zanahorias: 2 Unidades

Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Retire las espinas del **salmón**.
- Corte el *salmón* en cubitos.
- Pique la *cebolla* de verdeo y el *echalotte*.
- Corte el **tofu** en bastones

Salsa

- Corte las zanahorias en rodajas y cocine al vapor 20 minutos aproximadamente.
- Retire, coloque en un mixer, condimente con sal y pimienta.
- Vierta el *jugo* de medio *limón* y procese.
- Agregue el aceite en forma de hilo y emulsione.
- Incorpore la *mostaza* y el azúcar.

Guarnición

- Retire el filamento de las chauchas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee las chauchas, condimente con sal y pimienta.
- Perfume con *orégano* fresco.
- Cuando estén casi listas agregue el *vinagre* de sidra.

Armado

- Coloque en un bowl la *cebolla* de verdeo junto con el *echalotte* y el *jengibre*.
- Condimente con sal, agregue el *salmón* y mezcle.
- Incorpore el *tofu* junto con la salsa de soja y amase.
- Añada el *jugo* de *limón* y el almidón de maíz. Mezcle.
- Forme las hamburguesas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle las hamburguesas hasta que doren por ambos lados.

Presentación

- Sirva en una fuente las hamburguesas junto con las chauchas, decore con una ramita de *orégano*. Acompañe con gajitos de *limón*.
- Sirva la *mayonesa* de zanahorias en un bowl individual

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-de-salmon-y-tofu>