

HAMBURGUESA DE SALMÓN

Consejos

Las servimos con panecillos de sésamo o panecillos redondos de pan.

Ingredientes

- 400 gramos de lomo de salmón fresco sin espinas
- 200 gramos de langostinos
- Un huevo pequeño
- Un pepinillo en vinagre (opcional)
- Una cebolleta fresca (opcional)
- 4 panecillos redondos de pan o panecillos de sésamo
- Ketchup
- Sal
- Anet
- Vinagre de Jerez
- Aceite de oliva virgen

Elaboración

Picamos con el cuchillo o con la picadora el salmón fresco en trocitos muy pequeños; si optamos por añadir, hacemos lo mismo con los langostinos, la cebolleta y el pepinillo. Lo ponemos todo en un bol, añadimos el huevo batido, el eneldo y la sal, y lo mezclamos todo.

A continuación, hacemos unas bolitas de unos 120 gramos cada una y las aplastamos dándoles allí forma de hamburguesa. Las reservamos. Si la masa queda muy blanda porque tiene demasiado huevo, añadimos pan rallado.

En otro bol, preparamos la salsa mezclando el ketchup, el vinagre, el aceite y la sal. Hacemos las hamburguesas a la plancha a fuego medio / fuerte para que queden jugosas.

