

Mini hamburguesas de salmón

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 12 mini hamburguesas:

- 500 g de salmón
- 12 mini panes de hamburguesa
- 1 cebolla
- Un manojo de perejil
- Un manojo de cebollino
- Medio huevo batido
- 1 cucharada de pan rallado
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- Mayonesa
- Sal y pimienta
- Zumo de medio limón
- Aguacate y lechuga (opcional)

/ Preparación

Preparación

- El primer paso es sacar la piel del salmón. Después, picar por separado el salmón, la cebolla, el cebollino y el perejil, de forma muy fina. Podéis hacer servir una picadora o hacerlo a mano.

- Mezclarla todo en un cuenco y añadir la cucharada de mostaza y zumo de limón.

- Batir por separado el huevo y añadir la mitad al cuenco, juntamente con el pan rallado. Salpimentar y mezclar bien todos los ingredientes.
- Cuando todo esté bien mezclado, calentar un poco el aceite en una paella para empezar a hacer las hamburguesas de salmón.
- Dejar unos 4 o 5 minutos y darles la vuelta, dejando de nuevo el mismo tiempo por el otro lado.
- Si queréis, para terminar de montar las hamburguesas, podéis optar por añadir la mezcla de brotes tiernos y aguacate, o mezclar una cucharada de mostaza, otra de mayonesa y unas gotas de limón para untar el pan.