

Hamburguesa de salmón

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 hamburguesas:

- 600 g de salmón fresco
- 15 g de jengibre
- 2 chilis
- 10 g de lemongrass
- 4 hojas de lima
- 15 g de cilantro fresco
- 1 Cucharada de semillas de lino molido
- 1 Cucharada de salsa de soja

Para la mayonesa de tofu y miso:

- 150 g de tofu
- 2 Cucharadas de cafe de salsa de pescado
- 1 Cucharada de pasta de shiro miso
- El zumo de 1 limón
- 35 g de aceite de oliva

Para la salsa de remolacha:

- 1 remolacha
- 1 Cucharada de vinagre de manzana
- El zumo de 1/2 limón
- 20 grs. Aceite de olive
- Agua de cocción de la remolacha
- Sal y pimienta a gusto

/ Preparación

Pasos a seguir

Para las hamburguesas:

Cortar el salmón en dados de 5 cm aproximadamente.

Picar el jengibre, los chilis, el *lemongrass*, las hojas de lima y el cilantro. Mezclar amasando todos los ingredientes con el salmón, agregar el lino, la salsa de soja y sal a gusto.

Amasar bien toda la mezcla para activar el lino que ayudará a unir todos los ingredientes y separar en bolas de 160 grs.

Darle forma de hamburguesas.

Para la mayonesa de tofu y miso:

Triturar todos los ingredientes juntos en una batidora de vaso o con minipimer hasta obtener la consistencia de una salsa mayonesa.

Para la salsa de remolacha:

En un vaso de batidora, triturar la remolacha con el vinagre, el limón, y el aceite. Agregar agua de cocción de la remolacha hasta obtener la consistencia de salsa bastante líquida. Salpimentar a gusto.