



HAMBURGUESAS DE PESCADO CON SALSA TÁRTARA

Ingredientes:

- 6 filetes de pescado blanco, picado finamente
- 1 huevo, ligeramente batido
- ¼ de cebolla, picada
- 2 cucharadas de perejil, picado
- 3 cucharadas de pan molido
- Sal y pimienta, al gusto
- 3 cucharadas de aceite
- Pan para hamburguesa
- Hojas de lechugas, para acompañar

Para la salsa:

- 1/3 de taza de mayonesa (85 gr)
- ¼ de taza de crema (60 ml)
- 1 lata de pimientos rojos (390 gr)
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. Mezcla el pescado con el huevo, la cebolla, el perejil, el pan molido sal y pimienta al gusto hasta integrar todos los ingredientes. Divide la mezcla en 4 y da forma a las hamburguesas.
2. En una sartén caliente el aceite, fríe las hamburguesas por ambos lados hasta que doren ligeramente y estén bien cocidas. Coloca cada hamburguesa sobre el pan, agrega una hoja de lechuga.
3. Para la salsa tártara, licúa la mayonesa con la crema, los pimientos y el consomé hasta integrar por completo.
4. Sirve las hamburguesas, acompaña con la salsa y ofrece.

