



HAMBURGUESAS DE PESCADO

Ingredientes:

- 800 g de filetes de pescado blanco, desmenuzado
- 4 rebanadas de pan blanco, desmolido
- 2 cucharadas de leche
- 1 huevo
- 1 cucharada de cebolla, picada finamente
- 1 cucharada de perejil picado finamente
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite en necesario
- 6 bollos para hamburguesas
- Jitomate en aros para decorar
- Cebolla en aros para decorar
- Mayonesa

Procedimiento:

1. Mezcla el pescado con el pan, la leche, el huevo, la cebolla, el perejil y sazona con el consomé.
2. Toma pequeñas porciones de la mezcla y da forma a las hamburguesas y fríelas en un sartén con un poco de aceite caliente.
3. Coloca cada hamburguesa en el pan y agrega un poco de jitomate, cebolla y la mayonesa. Ofrece.

Consejo: Si lo deseas, puedes acompañar tu hamburguesa con un aderezo de tamarindo; solo licua pulpa de tamarindo, jugo sazoador y chile chipotle.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6