

Hamburguesas bonito fresco

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

Elaboración

3 dientes Ajos — sin germen muy picados

Perejil — picado

Pimienta negra

Sal

500 gr
Montaje Bonito — ventresca (fresco)

Sésamo

Salsa mango

Pepinillos — picado

12 Huevos codorniz — fritos

Cebolletas — picada

6 Tostadas — redondas

ELABORACIÓN

Picar el pescado a cuchillo, mezclar y reposar a temperatura ambiente, formar las hamburguesas enanas, pincelar con aceite de oliva y pasar por la plancha o sartén, vuelta y vuelta, el bonito si se pasa de cocción queda duro y seco, así que es mejor que peque de crudo.

Montaje

Poner en plato una tostada, sobre esta, solapadas dos hamburguesitas, con los huevos al lado, adornar con la cebolleta y el pepinillo. En un costado la salsa de mango, aparte una gota de ketchup (Solo una gota, es para dar color al plato).

Espolvorear el plato con un poco de sésamo. 2 tallos de cebollino en el lateral

Si quieres, puedes añadir a masa de pescado un huevo batido y algo de miga de pan.