

Hamburguesas de bonito fresco

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 6 Personas ·
Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
500 gr	Bonito — ventresca o lomo
3 dientes	Ajos — sin germen muy picados
	Perejil — picado
	Sal
	Pimienta negra
Montaje	
	Ketchup
	Salsa mango (Canela)
	Sésamo
	Pepino — picado
12	Huevos codorniz — fritos
	Cebollas tiernas — picada
6	Tostadas — redondas
	Cebollino

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.

MAVILLUM