

Hamburguesas de bonito fresco

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.