

## HAMBURGUESA DE SALMÓN

Sano y divertido



### Ingredientes (para 4 personas):

- 400 gramos de lomo de salmón fresco sin espinas
- 200 gramos de langostinos
- Un huevo pequeño
- Un pepinillo en vinagre (opcional)
- Una cebolleta fresca (opcional)
- 4 bollitos redondos de pan o panecillos de sésamo
- Ketchup
- Sal
- Eneldo
- Vinagre de Jerez
- Aceite de oliva virgen

### Elaboración:

Pica con el cuchillo o en la picadora el salmón fresco en trocitos muy pequeños; haz lo mismo con los langostinos, la cebolleta y el pepinillo, si optamos por añadirlo. Introduce todo en un bol, añade el huevo batido, el eneldo y la sal, y mézclalo todo.

## HAMBURGUESA DE SALMÓN

Sano y divertido

A continuación, haz unas bolitas de unos 120 gramos cada una y aplástalas, dándoles forma de hamburguesa. Resérvalas. Si la masa te queda demasiado blanda porque tiene demasiado huevo, añádele pan rallado.

En un bol aparte, preparamos la salsita mezclando el ketchup, el vinagre, el aceite y la sal. Haz las hamburguesas a la plancha a fuego medio/fuerte para que queden jugosas.

Sírvelas con panecillos de sésamo o bollitos redondos de pan.