

# HAMBURGUESA DE SALMÓN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** antonia ferrer



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 800 gr, de salmón
- 1 cebolleta
- pimiento rojo asado
- Eneldo picado
- Sal y Pimienta

**Preparación:**

## Paso 1

Limpia bien de pieles y espinas el salmón y pícalo con el cuchillo lo mas pequeño que puedas y haz lo mismo con la cebolleta y el pimiento. En un bol mezcla el salmón con la cebolleta y el pimiento, salpebralo a tu gusto y añade un poco de eneldo picado, con esta masa da forma a las hamburguesas y hazlas en una parrilla. Recuerda que el salmón debe hacerse lo justo para que quede jugoso.