

HAMBURGUESA DE SALMON



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Rosa Maria Munu



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.