

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 600 g de langostinos frescos, sin piel y limpios
- 1 huevo pequeño batido
- 80 g de pan
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de perejil picado
- Salsa Tártara:
  - 250 g de mayonesa casera
  - 1 cucharadita de mostaza
  - 2 cucharaditas de alcaparras
  - 2 cucharaditas de pepinillos en vinagre
  - 2 cucharaditas de perejil
  - 2 chalotas
  - Una pizca de sal

## Preparación:

### Paso 1

Trituramos el pan hasta que tenga la consistencia de migas pequeñas. Reservamos. Hacemos lo mismo con los langostinos hasta obtener una masa homogénea. Ponemos en un bol todos los ingredientes y vamos mezclando hasta conseguir una masa homogénea. Formamos hamburguesas y las colocamos en una bandeja sobre papel

de horno, las introducimos en el frigorífico durante 30 minutos. En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva y cocinamos a fuego medio hasta que nuestras hamburguesas adquieran un tono dorado. Picamos las chalotas, los pepinillos, las alcaparras y el perejil. En un bol ponemos la mayonesa junto a la mostaza, la sal y la pimienta, mezclamos y añadimos el resto de ingredientes; mezclamos de forma suave hasta incorporar y conseguir que nuestra mezcla sea uniforme. Las hamburguesas las metemos entre pan y pan y las acompañamos con un poco de lechuga y la salsa tártara.