

HAMBURGUESA DE SALMON CON SALSA DE MANGO

Ingredientes para 4 hamburguesas

- 500gr de salmón fresco, en filetes sin piel y cortado en trozos
- ½ de una cebolla amarilla mediana, finamente picada
- 1 huevo
- ½ taza de pan rallado panko (pan rallado japonés) o sin gluten
- 1 cucharadita cayena
- 1 cucharadita ajo en polvo
- ½ cucharadita de pimentón ahumado
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 cucharadas aceite de oliva
- 2 aguacates, en cubitos
- ½ taza en cubos de mango fresco
- 2 cucharadas de cebolla roja finamente picada (en agua con limón y sal)
- el zumo de 1 limón (o dos si es pequeño)
- 2 cucharadas de cilantro picado + extra para rellenar
- ¼ de cucharadita de sal

Elaboración de la salsa

1. Mezclamos en un recipiente el aguacate, mango ,cebolla roja, zumo de lima, cilantro y sal.
2. Removeremos bien y dejaremos macerar.

Elaboración de las hamburguesas

1. Ponemos el salmón en el robot de cocina que tengamos y procesamos hasta hacer trozos pequeños, sin llegar a moler.
2. Sacamos y dejamos en un recipiente.
3. Añadiremos al salmón el huevo, el pan rallado, chile en polvo, jengibre, ajo en polvo, pimentón, sal y pimienta y mezclaremos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y dejaremos reposar unos 30 minutos.
4. Cuanto más minutos lo dejemos reposar, más sabor cogerá.
5. Con esta masa podremos formar las 4 hamburguesas.
6. Calentar una sartén a fuego medio-alto y añadir el aceite de oliva.
7. Añadir las hamburguesas y cocinar durante 3-4 minutos por cada lado hasta que estén doradas, recuerda que el salmón si se hace mucho se quedará seco.
8. Servir con la salsa de mango, aguacate y cilantro picado.