

# Hamburguesas de salmón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Si le gusta el salmón y es hipertenso, cómprelo fresco ya que el ahumado tiene un elevado aporte de sal.

**Modo express**

1. Programar sofreir/freir 5 minutos a 180º y añadir, removiendo, una cucharada de aceite y la cebolla picada muy fina o rallada. Una vez cocinada retirar y dejar enfriar.

2 Añadir la cebolla cocinada al salmón picado y resto de ingredientes y amasar todo junto. Forme 4 hamburguesas.

3 Programe el menú Dorar/Plancha a 172º durante 20 minutos, vierta 2 cucharadas de aceite en la cubeta y fría las hamburguesas en 2 tandas al punto deseado. Cancele el programa.

4 Puede servir las acompañadas de verduras a la plancha.