

Hamburguesa de salmón con salsa teriyaki

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 0 '
- 4



Comentario nutricional

Estas hamburguesas con un toque japonés se pueden acompañar con una salsa de mayonesa batida con un poco de wasabi en polvo al gusto.

Modo express

1. Trocee el salmón y reserve en la nevera.
2. Retire la capa exterior de la cebolleta y la parte dura de la raíz. Coloque en la máquina el bol, el disco con la cuchilla para rallar fino y la tapa. Accione el selector a la velocidad 1 y pase la cebolleta.

3. Retire el disco con la cuchilla para rallar fino y coloque la cuchilla metálica. A continuación, introduzca los trozos de salmón y el huevo y presione «Pulse» en tandas de dos segundos hasta que el salmón esté picado a su gusto (es aconsejable que no quede muy picado).

4. Retire el salmón picado y mezclado con la cebolleta, amase y haga cuatro bolas del mismo tamaño. Luego, aplástelas uniformemente hasta formar cuatro hamburguesas iguales. Páselas por la maicena y reserve.

5. Mezcle en un recipiente aparte la salsa de soja con la miel.

6. Ponga una sartén al fuego con un poco de aceite. Cuando esté caliente, pase las hamburguesas por las dos caras hasta dorarlas. Acabe la receta vertiendo la salsa por encima, dejando que hierva durante un par de minutos, y repártala a la vez con la ayuda de una cuchara.

7. Sirva enseguida con la salsa.

Accesorios: Cuchilla metálica / Disco con cuchilla para rallar fino