

# Hamburguesa de Salmón Noruego



## Ingredientes:

- 500 g. de salmón fresco sin piel ni espinas
- 4 cdas grandes de mahonesa
- 4 cdas grandes de mostaza antigua
- 1 huevo
- 1 cda de cebollino picado
- 1 rebanada de pan de molde remojado en leche
- 4 panes de hamburguesa tipo brioche
- 100 g de rúcula
- Sal
- Pimienta negra molida



4 RACIONES

## Elaboración:

- 1 Mezclamos la mahonesa y la mostaza, reservamos. Picamos el salmón en cuadraditos muy pequeños. Mezclamos en un bol con el huevo batido, cebollino, cebolleta y pan remojado, agregamos dos cucharadas pequeñas de sal y pimienta al gusto.
- 2 Hacemos 4 bolitas y aplastamos a modo de hamburguesas. Llevamos al frigorífico por 1 o 2 horas para que tomen cuerpo.
- 3 Ponemos nuestras hamburguesas a la parrilla precalentada a fuego fuerte durante 8 minutos, mojamos con salsa teriyaki con una brocha y damos vuelta a mitad de tiempo, brocheamos en la otra superficie. Retiramos una vez hechas. Tostamos los panes levemente en la misma parrilla.
- 4 Ponemos en cada pan una cucharada grande de mahonesa con mostaza, encima una hamburguesa de salmón. Terminamos con rúcula y servimos.

