

# Hamburguesa de pescado

(4 porciones)  
por Madame Papín

Pescados  
y mariscos  
argentinos



#el19comepescado



## INGREDIENTES

- > 500 g de pescado sin espinas (crudo).
- > 2 dientes de ajo.
- > 1 trocito de jengibre fresco.
- > 1 huevo.
- > 2 hojas de lechuga.
- > 1 tomate.
- > Perejil.
- > Orégano.
- > Sal y pimienta (a gusto).
- > Pan de hamburguesa.



## INSTRUCCIONES

Picar todo el perejil (incluyendo el tallo) y cortar el pescado en cubitos. Rallar el ajo y el jengibre fresco. Mezclar todos los ingredientes en un bol y amasar hasta formar una masa homogénea. Condimentar con orégano, sal y pimienta a gusto. Dividir en 4 porciones la mezcla, y modelar para formar la hamburguesa. Cocinar en sartén 10 minutos de cada lado hasta que se cocine bien el pescado. Se puede hacer un huevo, en la misma sartén, utilizando el fondo de cocción que quedó luego de cocinar las hamburguesas. Para el armado, untar mayonesa en el pan, agregar lechuga, tomate, disponer la hamburguesa y el huevo y tapar con el otro pan.



ESCANEA



PARA MÁS INFO



Ministerio  
de Economía  
República Argentina

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca