



Hamburguesas de Salmón (reducido en colesterol)

Ingredientes para 2 hamburguesas:

Salmón Rosado despinado

200 gr.

Eneldo

½ cdita de café

Huevo

1

Sal y pimienta

a gusto

Fécula de maíz

1 cda.

Pan rallado

1 cda.

Procedimiento:

Picar el salmón y luego procesarlo sin llegar a que se haga una pasta.
En un bol mezclar el salmón con el resto de los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea.
Colocar parte de la preparación en el BigCheff y compactar hasta obtener la forma de una hamburguesa de 1 cm. de alto.
Tapar y cocinar 1 minuto y medio a potencia máxima.

Phoca PDF





Phoca PDF