

# RECETA



## HAMBURGUESA DE SALMÓN CON HUMMUS, PUNTAS DE ESPÁRRAGOS VERDES, BERROS Y MAYONESA DE WASABI

### INGREDIENTES (10 PERSONAS)

- 2 kg Papas fritas Pure & Rustic de Aviko
- 1,2 kg de filete de salmón fresco
- 5 cebollitas cortadas en rodajas
- 2 pimientos rojos finamente cortados
- 5 cucharadas de cebollino
- 70 gr pan rallado
- 10 panes de hamburguesa
- 40 puntas de espárragos verdes
- 400 gr de berros
- 2 cebollas moradas cortadas en anillos
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Mayonesa de wasabi casera
- 2 kg de garbanzos en lata
- 2 dientes de ajo pelados
- 3 cucharaditas de pimentón en polvo
- 3 cucharaditas de comino en polvo
- 125 ml de aceite de oliva
- 75 gr de cilantro fresco
- Sal y pimienta

[www.aviko.com](http://www.aviko.com)



Share success with potatoes

## PREPARACIÓN

### Hummus

Enjuagar los garbanzos con agua fría. Moler los garbanzos, el ajo, el pimentón en polvo, el comino en polvo, la sal y el aceite de oliva en una licuadora hasta conseguir una pasta suave. A continuación, agregar el cilantro fresco para que conserve su forma en vez de estar triturado. Sazonar al gusto con sal y pimienta.

### Hamburguesa de salmón con Puré Aviko y Papas fritas Pure & Rustic de Aviko

Cortar el salmón en trozos gruesos e introducirlos en una licuadora o procesadora de alimentos. A continuación, agregar cebollita, cáscara y jugo de limón, pimienta roja, miga de pan y sal. Moler la mezcla hasta que se sienta firme. Por último, agregar el cebollino. Preparar las Papas Fritas Pure & Rustic de Aviko según su modo de preparación. Mientras tanto, calentar 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén y distribuir la masa de salmón en aros de cocina hasta formar 10 hamburguesas de igual tamaño. Freír las hamburguesas a fuego medio-alto durante unos 3 minutos hasta que queden doradas por un lado. Mientras tanto, sofreír las puntas de los espárragos verdes. Dar la vuelta a las hamburguesas y freírlas por otros 2 minutos hasta que estén doradas y cocinadas.

Construir las hamburguesas de salmón de la manera siguiente:

- Untar hummus en la rebanada de pan inferior
- Añadir berros por encima
- Colocar la hamburguesa de salmón caliente sobre los berros
- Distribuir las puntas de los espárragos y la cebolla morada sobre la hamburguesa
- Dar un último toque untando algo de mayonesa de wasabi
- Colocar la rebanada superior del pan
- Servir con Papas fritas Pure & Rustic de Aviko