

## HAMBURGUESA DE ATÚN Y VERDURAS SALTEADAS



### INGREDIENTES PARA SEIS PERSONAS

- 6 Panes de hamburguesa.
- 900 gr de atún fresco.
- 9 Cucharadas pequeñas de mostaza antigua.
- Cebolla, zanahoria, puerro y espárrago en juliana.
- Salsa de soja.
- 2 Claras de huevo.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta negra.
- 3 Patatas.



### PREPARACIÓN

Pelamos las patatas, las cortamos en tiras finas en forma de paja con ayuda de una mandolina o a mano. Lavamos bien, escurrimos y freímos en abundante aceite dejándolas doradas y escurridas en papel absorbente.

El atún lo picamos a cuchillo bien pequeño pero sin hacer un puré para que la textura posteriormente sea agradable. Una vez picado en un bol lo mezclamos con la mostaza, salpimentamos, la clara de huevo y la salsa de soja, trabajamos bien para que queden bien mezclados y unidos todos los ingredientes y reservamos.

La verdura cortada en tiras la salteamos dejándola al dente y añadiendo un poco de soja al final y reservar.

La mezcla de atún que teníamos la distribuimos en porciones de 150 gr haciendo una bola y dándole forma de hamburguesa o formándola en un aro cortapastas para darle una forma más perfecta. Una vez formadas en una plancha o sartén caliente doramos las hamburguesas durante 2 minutos por cada cara dejándola jugosa.

Los panes los tenemos abiertos previamente, rellenamos con la verdura salteada y colocamos nuestra hamburguesa que la acompañaremos con patatas paja fritas.

Un plato divertido para ofrecer el pescado a los más pequeños de una manera original.