



RECETA DE HAMBURGUESA MARITIMA CON ENSALADA DE MANZANA Y RÁBANOS



4 hamburguesas

INGREDIENTES PARA 4 HAMBURGUESAS MARITIMAS

1 mújol fresco (sobre 1 kg).
6-8 bayas de enebro.
1 cucharada de semillas de mostaza.
1 limón orgánico.
1 ½ cucharada de sal marina gruesa.
1 ½ cucharada de azúcar.
4 panecillos frescos (o pan de centeno).
Hojas verdes de lechuga de estación (o algas).
Caviar de trucha.

PREPARACIÓN PARA LA HAMBURGUESA MARITIMA

1. Puedes filetear el mújol en tu casa o pide en la pescadería dos filetes.
2. Machaca las bayas de enebro y las semillas de mostaza con un mortero y corta el limón en rebanadas finas.
3. Coloca un filete del pescado en el recipiente elegido, una bandeja por ejemplo y espolvorea sal, azúcar, las bayas y las semillas de mostaza. Ahora, distribuye las rebanadas de limón por encima. Repite el proceso, coloca en segundo filete encima del primero. Espolvorea sal y azúcar otra vez. Cubre el recipiente con plástico film y déjalo en el frigorífico toda la noche.
4. Al día siguiente, o justo antes de servirlo, retira las hiervas y la sal sobrante de los filetes dando toquecitos. Retira la piel con un cuchillo afilado y corta el pescado en piezas de manera diagonal.
5. Corta los panecillos por la mitad y tuéstalos un poco. En la base de cada panecillo, distribuye salmón marinado y alguna rebanada de mújol marinado. Reparte varias hojas de ensaladas por encima. Dependiendo de tu gusto, coloca anillos de cebolla roja y mayonesa casera (o salsa coctel) en el pescado y las hojas de lechuga.



RECETA DE HAMBURGUESA MARITIMA CON ENSALADA DE MANZANA Y RÁBANOS

INGREDIENTES (OPCIONALES)

Cebollas rojas cortadas en anillos.
Berros frescos.
Mayonesa o salsa coctel.

INGREDIENTES PARA LA ENSALADA DE MANZANA Y RÁBANOS

1 o 2 manzanas (dependiendo del tamaño).
1 manojo de rábanos.
1-2 cucharada de aceite de olive.
1 cucharada de vinagre de vino.
o 1 cucharada de zumo de limón orgánico.
Pimienta molida fresca.
Sal marina.
Berros frescos.

INGREDIENTES PARA LA MAYONESA

Huevos orgánicos frescos.
Aceite vegetal de buena calidad.
Mostaza.
Sal.
Azúcar.
Vinagre o zumo de limón.

PREPARACIÓN DE LA ENSALADA DE MANZANA Y RÁBANOS

1. Retira las semillas y el corazón de las manzanas, pero no quites la piel. Córdala en pequeños trozos.
2. Limpia los rábanos y retira las hojas. Cortalos en pequeñas rebanadas.
3. Ahora procede a mezclar las manzanas y los rábanos en un bol. Añade aceite de oliva y vinagre de vino blanco o zumo de limón. Mézclalo bien. Ahora sazónalo con pimienta y sal marina.
4. Corta los berros y añádelos a la ensalada. Coloca la ensalada en el plato junto con la hamburguesa marítima.

Como consejo, puedes hacer tu propia mayonesa libre de conservantes, estabilizadores y potenciadores de sabor. Para ello con una batidora, mezcla la yema de un huevo con mostaza. Verte a la mezcla aceite, remuévelo poco a poco hasta conseguir un resultado cremoso. Añade sal, azúcar y vinagre o zumo de limón. ¡Pruébalo, aquí esta es resultado final, tu hamburguesa marítima con ensalada de manzana y rábanos esta lista para ser servida!