



Hamburguesas de jurel con papas al romero

45 MIN / 4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 Huevo.
- Sal.
- Aceite.
- Pimienta.
- Jurel natural La Sirena 425 g.
- Sofrito con ajo Minuto Verde 150 g.
- 1,2 kg. Papas granel (7 papas medianas)
- Romero deshidratado Gourment 10 g.
- 200 g Marraqueta elaboración propia.

PREPARACIÓN

1. Lavar las papas con cáscara y cortarlas en cubos. Luego, echarlas a cocer en una olla con 1 litro de agua caliente, agregar una pizca de sal, aceite, romero y dejar cocinando 15 a 20 minutos o hasta que estén cocidas.
2. Posteriormente colar las papas.
3. Calentar un sartén con una pizca de aceite y freír el sofrito. Mientras se sofríe, agregar un poco de agua, revolver y luego reservar la mitad.
4. En un bowl poner el jurel previamente colado, con la mitad del sofrito y molerlo todo junto. Luego, rallar en el mismo bowl las 2 marraquetas (si es pan fresco se debe tostar y luego rallar), agregar 1 huevo y mezclar todo.
5. Dividir la mezcla en 16 porciones haciendo bolitas, para posteriormente aplastarlas y ponerlas a freír en un sartén hasta que se doren.
6. En otro sartén, saltear las papas con una pizca de romero. Agregar la mitad de sofrito que reservamos, una pizca de sal, pimienta (opcional), un poco de agua y mezclar.
7. Servir en un plato 4 hamburguesas de jurel con papas