

HAMBURGUESAS DE CAMARONES

Ingredientes

- 1 libra de camarones crudos, pequeños o medianos, pelados y desvenados
- 1 taza de panko*
- ½ limón, exprimido
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1 cebolla chalota pequeña picada *
- ¼ de taza de pimiento rojo, finamente picado
- 1 cucharada de condimento "Old bay" *
- ½ cucharadita de pimentón en polvo (paprika)
- ¼ taza de cilantro fresco picado
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite de oliva



Salsa wow:

- ½ taza de mayonesa
- 1 cucharada de ketchup
- 1 cucharada de salsa barbacoa
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de pimentón ahumado en polvo

Tomates

Pan de hamburguesas

Aguacate

Instrucciones:

1. Poner la mitad de los camarones en una picadora o procesadora de alimentos, (Si no tienes, picalo super bien con un cuchillo afilado, lo más que puedas que parezca un puré) hasta que esté muy molido.
2. Corta la otra mitad de los camarones por la mitad o un tercio, dependiendo si los camarones son pequeños o medianos.
3. En recipiente mediano, agregar los demás ingredientes de las tortitas de camarón, excepto el aceite de oliva, mezclar bien.

4. Forma las tortitas dependiendo del tamaño de los panes de hamburguesas que tienes.
5. Agrega el aceite de oliva a una sartén antiadherente. A fuego medio cocina las tortas de 3 a 5 minutos por cada lado, hasta que estén firmes y se pongan rosadas. ¡No cocines demasiado!
6. Mezclar todos los ingredientes de la salsa, dejar aparte.
7. Luego preparar tus hamburguesas, untarle al pan la salsa, luego la torta de camarones, tomate y aguacate, y ponerle más salsa al otro lado del pan, y listo!!! A disfrutar estas espectaculares hamburguesas.

Notas:

*Si no tienes condimentos Old Bay, puedes eliminarlo o sustituirlo por alguno que tengas en casa que sea para mariscos o cajun.

*El pan Panko, son migas de pan que se utilizan mucho en la comida japonesa, la diferencia entre migas de pan y el panko, es que el último es hecho con el pan sin orillas y no tan triturado como la miga de pan; es algo que puedes hacer en casa o comprar en una tienda de productos asiáticos. También lo puedes sustituir por migas de pan normales.