

Hamburguesa de salmón cocinada en la barbacoa

Tiempo total **35 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3457 kJ / 825 Kcal

Grasas: **41 g** Proteínas: **51,4 g**
Carbohidratos: **60 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para el pan de hamburguesa

- 100 ml** zumo de remolacha (o $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ cucharadita de cúrcuma en 100 ml de agua)
- 0,5** cubo de levadura fresca (= 21 g)
- 1** huevo, separado
- 250 g** harina, más harina adicional para enharinar
- 1 cucharada** azúcar
- Sal
- 40 g** mantequilla suavizada
- Unas cuantas hojas de tomillo

Para las hamburguesas de salmón y la guarnición

- 600 g** filete de salmón sin piel
- 0,25** pimenta con limón o
- cucharadita** pimienta negra
- 3,5** Kikkoman Salsa de Soja
- cucharadas** naturalmente fermentada
- 1** tomate para ensalada
- 1** calabacín pequeño
- 2** higos secos
- 3** mostaza
- cucharadas**
- 1** sirope de arce
- cucharadita**
- 4 rodaja** queso

PREPARACIÓN

Pasos 1

Prepare el pan de hamburguesa calentando el zumo (o el $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ de cucharadita de cúrcuma en 100 ml de agua). Desmigüe la levadura y mezcle para disolver. Separe el huevo. Mezcle la solución de la levadura, la harina, el azúcar, la $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, la mantequilla suavizada, unas cuantas hojas de tomillo y la yema de huevo y amase hasta que se forme una masa suave y uniforme. Cubra y deje reposar en un lugar tibio durante 1 hora aproximadamente para que crezca la masa.

Pasos 2

Forme la masa en 4 panes planos para hamburguesa y deje reposar durante 20 minutos más para que crezca el pan. Precaliente el horno a 200°C (180° C asistido con ventilador). Unte los panes para hamburguesa con clara de huevo, rocíe con un poco de tomillo y hornee durante 15-20 minutos. Deje enfriar.

Pasos 3

Para preparar las hamburguesas de salmón, seque el salmón mediante ligeras palmaditas y coloque en la licuadora con la pimienta y la salsa de soja. Forme 4 hamburguesas con la mezcla del salmón y ponga en la nevera hasta que vaya a encender el asador. Lave y pele el tomate y corte en 4 rebanadas finas. Lave el calabacín, corte las orillas y corte a lo largo en rebanadas finas.

Pasos 4

Para preparar la mostaza de higo, licue los higos, la mostaza y el sirope de arce. Corte los panes de hamburguesa para abrirlos y unte la mostaza de higo en ambos lados del pan. Ponga las hamburguesas de salmón en la barbacoa por 6-8 minutos aprox., añada los tomates y las rebanadas de calabacín por los últimos 2-3 minutos (cocine con la tapa cerrada, si la barbacoa cuenta con ella) Coloque el tomate, el calabacín, la hamburguesa de salmón y el queso y sirva. ¡Disfrute!