

Minihamburguesas con salsa de yogur

Tiempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.135 kJ / 510 Kcal

Grasas: **24 g** Proteínas: **34 g**
Carbohidratos: **36 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g de carne de pavo picada
3 huevos (1 crudo y 2 duros)
1,25 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,5 cucharadita de pimienta
3 cucharadas Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
1,5 cucharada de aceite vegetal
Unas hojas de lechuga
0,5 cebolla roja
50 g de maíz dulce en conserva
1 cucharada de yogur

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de carne de pavo picada - **1** huevo (crudo) - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **0,5 cucharadita** de pimienta - **3 cucharadas** Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés - **1,5 cucharada** de aceite vegetal
Mezcle el pavo picado con el huevo, la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, la pimienta y una cucharada de Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés Kikkoman. Forme hamburguesas, rebócelas con el resto del Panko Kikkoman y fríalas por ambos lados en aceite vegetal hasta que estén doradas y bien cocinadas.

Pasos 2

Unas hojas de lechuga - **0,5** cebolla roja - **50 g** de maíz dulce en conserva - **1 cucharada** de yogur - **0,25 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2** huevos duros
Corte la cebolla roja en rodajas finas y mézclela en un bol con la lechuga y el maíz dulce en conserva. Mezcle el yogur con la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman para preparar un aliño sencillo; añada a la ensalada y remueva bien. Corte los huevos duros en cuartos y colóquelos por encima. Sirva las mini hamburguesas con la ensalada.