Hamburguesa de salmón y merluza con chips con guacamole.



Hamburguesa de salmón y merluza , con chips con guacamole

Siempre va genial para días de ajetreo disponer de algún

producto que nos saque del apuro. Con estas hamburguesas de salmón y merluza, hemos superado el problema y hemos comido saludable. Son una de las variedades que nos mandó Freskibo de sus Marineras.

Estas hambuguesas de salmón y merluza, decidí acompañarlas con espinacas baby frescas, canónigos , unas rodajas de tomate fresco y unos chips con salsa de guacamole que teniamos preparada.

La salsa de guacamole la hemos preparado ligera, para acompañar y que no desvirtue el sabor de la hamburguesa , y asi resulta atractivo el plato para los niños.

Hemos utilizado un aguacate, 1/ 4 de cebolla morada , zumo de lima, sal y cilantro fresco. Para que no se noten los tropezones de la cebolla, ni el cilantro le hemos dado un golpe de batidora. Podéis añadir tomate, chile, ajo…eso ya opcional.

Con la salsa ya preparada, y la base de la ensalada aderezada con aove , sal y un poquito de lima, hacemos las hamburguesas de salmón y merluza, con un golpe de plancha por cada lado, y servimos.

Dia superado…y con éxito.