

# BURGER DI SALMONE CON CREMA DI AVOCADO



Tempo di preparazione: 40 minuti



Tempo di raffreddamento rapido: 30 minuti



Tempo di cottura a bassa temperatura: 13 minuti



Tempo di surgelazione: 1 ora e 10 minuti



Difficoltà: media

## INGREDIENTI PER 2 HAMBURGER

500 g di filetto di salmone

2 cucchiaini di senape

Prezzemolo

1 avocado

1 cipollotto

2 cucchiaini di panna acida

1 limone

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe

## PREPARAZIONE

Lavare il filetto di salmone, togliere le spine e la pelle, asciugarlo bene e tritarlo al coltello, dopodiché mescolarlo con la senape, un filo d'olio, un po' di prezzemolo tritato ed un pizzico di sale e di pepe.

Con l'aiuto di un coppapasta formare due hamburger e raffreddarli con la funzione di raffreddamento rapido di Fresco® per 30 minuti in modo che si rapprendano bene.

Mentre i burger raffreddano, pelare l'avocado e frullarlo unendo nel mixer la panna acida, il succo di limone, un filo d'olio, un pizzico di sale e una grattata di pepe. A parte tritare finemente il cipollotto con un coltello ed unirlo alla crema di avocado. Cucinare gli hamburger di salmone nel Fresco® preriscaldato a 75°C con la funzione di cottura a bassa temperatura per circa 13 minuti e servirli con la crema di avocado.

## SUGGERIMENTI

Puoi preparare una grande quantità di hamburger di salmone e surgelarli, da crudi, con la funzione di surgelazione di Fresco®. In questo modo li potrai conservare in freezer fino a 4 mesi.

All'occorrenza non dovrai fare altro che estrarre dal freezer il quantitativo di hamburger che desideri consumare e cucinarli nel Fresco® con la funzione di cottura a bassa temperatura o nel forno preriscaldato a 150°C.

