



**

Hamburguesas de jurel

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 8 filetes de jurel (aproximadamente de 150 gr.)
- 1 cebolla grande
- 5 huevos
- 300 gr. de pan corriente
- 2 tazas de leche líquida
- 2 dientes de ajo (picado bien fino)
- 4 cucharadas de aceite
- Sal, pimienta y orégano



PREPARACIÓN

Sofreír en una sartén la cebolla cortada en cuadritos pequeños junto con el ajo machacado, salpimentar y agregar orégano, retirar del fuego y enfriar.

Remojar el pan en la leche por 30 minutos, luego escurrirlo quitando el exceso de leche y reservar.

Cocinar el jurel al horno por 15 minutos, retirar y enfriar, luego desmenuzarlo e incorporar la cebolla con el ajo, el orégano y el pan remojado, mezclar bien y dar forma a las hamburguesas, dejándolas reposar por 30 minutos en lugar refrigerado.

Calentar el resto del aceite en una sartén y cocinar las hamburguesas por ambos lados hasta que estén bien doradas.

Servirlas acompañadas de vegetales frescos o si prefiere con papas o pastas.