

Hamburguesas de Atún

Ingredientes

- 100 g de cebolleta en rodajas
- 600 g de atún fresco sin piel ni espinas semicongelado
- 2 cucharadas de alcaparras
- 30 g de aceite de oliva
- 1 cucharada de sesamo tostado
- 1 cucharada de wasabi
- 1 cucharadita de sal

Preparación

1. Ponga en el vaso la cebolleta y trocee 4seg/vel4.
2. Añada el atún semicongelado, las alcaparras, el aceite, el sésamo, el wasabi y la sal. Trocee 6seg/vel5, Retire a un bol y deje reposar unos minutos.
3. Forme las 8 hamburguesas y dórelas a su gusto en una sartén caliente untada en aceite.
4. Sirva acompañada de lo que mas le guste!