

## **HAMBURGUESAS DE BACALAO**

### **INGREDIENTES**

300 gr de migas de bacalao desalado  
2 cdas de aceite de oliva virgen extra  
1 huevo grande  
¼ de cebolla  
1cda de mostaza  
El zumo ½ de limón  
6 cdas pan rallado  
2 cdas de perejil fresco picadito  
2 cdas de cilantro picadito  
Sal  
Pimienta

### **PREPARACIÓN**

Ponemos las migas a sofreír un poco en una sartén con aceite de oliva, retiramos las migas de bacalao y las colocamos en un bol. Añadimos huevo batido, la cebolla muy picada, el zumo de limón, mostaza, pan rallado, perejil y cilantro picadito, aceite de oliva, sal, pimienta y mezclamos todo bien. Hacemos las hamburguesas, con pequeñas bolitas de masa, les damos forma redonda y aplastamos un poquito con las palmas de la mano. Preferiblemente dejamos en la nevera durante 30 minutos. Luego sofreímos las hamburguesas de bacalao en una sartén bien caliente con aceite de oliva unos 3 min por cada lado aprox, y listo!!!