



Disfruta Deliciosas

## RECETAS

### Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

# Hamburguesas Orientales

30 Minutos Media 4 Personas

## INGREDIENTES

- 2 latas de atún Van Camp's en Aceite con Jugo de Limón
- 1 chile rojo finamente picado
- ½ cucharadita de ajo rallado
- ½ cucharadita de jengibre rallado
- 1 clara de huevo
- 4 cucharadas de mayonesa
- 3 cucharadas de chile dulce
- 8 hojas de lechuga batavia en julianas
- 2 tomates verdes larga vida cortados en rodajas
- 4 panes para hamburguesa con ajonjolí
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

Hamburguesa oriental, una saludable receta que puedes preparar fácilmente.

Mezclar en un recipiente atún Van Camp's, chile, ajo, jengibre, clara de huevo y salpimentar. Armar esferas medianas, aplastar hasta obtener forma de hamburguesa y cocinar al vapor por quince minutos. Para la salsa mezclar la mayonesa con la salsa de chile dulce y reservar.

Para armar la hamburguesa, ubicar sobre un plan previamente dorado, julianas de lechuga, carne de hamburguesa cocida, rodajas de tomate y agregar la salsa de chile dulce. Si deseas, acompaña esta receta con papas al vapor.

Give it 3/5

