

Hamburguesas de sepia



Ingredientes:

- 10-12 ramitas de perejil fresco
- 1 diente de ajo
- 600gr de sepia limpia en trozos
- 35gr de pan rallado
- 50gr de leche
- 1/4 cdta de sal
- Aceite para la sartén o la plancha

Preparación:

1. Ponemos en el vaso el ajo y el perejil y los picamos 5 segundos en vel 7
2. Añadimos, la sepia, el pan rallado, la leche y la sal y trituramos 20 segundos/velocidad 10
3. Formar las hamburguesas. Una tapadera forrada con una bolsa de plástico nos vendrá de perlas. Yo utilizo un aparatito de Tescoma. Es muy práctico
4. Calentar el aceite en una sartén o una plancha de asar y servir inmediatamente

<http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/hamburguesas-de-sepia/>