



## INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

- 350 g de atún fresco.
- 1 cucharada sopera de sésamo negro.
- 1 cucharada de wasabi en pasta.
- 1 cucharada sopera de salsa de soja.
- ½ cebolla tierna.



## ELABORACIÓN

1. Cortamos la cebolla a cuadraditos muy pequeños, cortamos y picamos el atún con el cuchillo hasta que quede muy picado.
2. En un bol ponemos el atún salpimentamos, se añaden los demás ingredientes, sésamo, wasabi, y salsa de soja y volvemos a mezclar.
3. Hacemos dos bolas con la mezcla y con la palma de la mano aplastamos hasta conseguir la hamburguesa del grosor que deseemos.
4. Preparamos una plancha en el fuego y dejamos que se caliente, ponemos unas gotas de aceite de oliva virgen extra, y colocamos las hamburguesas y hacemos al punto.
5. Finalmente la presentaremos en un plato junto un platito de salsa de soja y un poco de wasabi.