



Burger di pesce “Mexico”

INGREDIENTI

4	Filetti di pesce impanati eismann (cod. 6077)
4 pezzi	Focaccia eismann (cod. 14774)
6 cucchiari	Cipolla a cubetti eismann (cod. 5396)
4 cucchiari	Olio extra vergine d'oliva DOP “Valle del Belice” (cod. 14540)
8 foglie	Lattuga Iceberg
4 fette	Formaggio Edamer
3	Peperoncini Jalapeno (o peperoncini verdi piccanti) freschi o sott'aceto
2	Pomodori
2	Limoni
1	Avocado maturo
	Sale q.b.

- 1) Lascia scongelare la **Focaccia** per 10 minuti a temperatura ambiente, dopodiché passala in forno già caldo a 180 °C per 7-8 minuti.
- 2) In una larga padella scalda l'**Olio extra vergine di oliva DOP “Valle del Belice”** e versa 4 cucchiari di **Cipolla a cubetti**, ancora surgelata: lascia rosolare finché sarà bella dorata e croccante, mescolando spesso.
- 3) Cuoci i **Filetti di pesce impanati** in forno (a 180°C per 20-25 minuti) o in padella (la stessa in cui hai rosolato la cipolla) con poco olio per 8-10 minuti.
- 4) Prepara adesso la salsa guacamole: taglia a metà l'avocado nel senso della lunghezza, togli il nocciolo, elimina la buccia e taglia la polpa a pezzi. Raccogli la polpa nel bicchiere del frullatore e aggiungi un cucchiaino di scorza di limone (solo la parte gialla) tagliata a listarelle, il succo dei limoni, un peperoncino aperto e privato dei semi, 2 cucchiari di cipolla a cubetti e un pizzico di sale. Frulla per pochi secondi, a intermittenza, finché la salsa sarà morbida e cremosa.
- 5) Taglia a metà, orizzontalmente, ciascuna focaccia e spalma l'interno con un po' di salsa guacamole.
- 6) A questo punto, comincia la composizione del burger: sopra ogni mezza focaccia sistema due foglie di insalata Iceberg, un filetto di pesce, una fetta di formaggio Edamer, i peperoncini tagliati a rondelle sottili e delle fette di pomodoro. Completa con le cipolle croccanti e fissa la metà superiore della focaccia con uno stecchino.