



Hamburguesa de atún

Ingredientes

- 180 g atún en aceite
- 1 huevo
- 50 g queso rallado
- 20 g pan rallado
- sal y pimienta
- ajo en polvo
- perejil
- harina para rebozar
- aceite para freír.

Preparación

Poner en un bol el atún, con un tenedor desmenuzar bien .

Añadir el queso, el huevo, pan rallado, ajo y perejil .

Remover bien hasta conseguir que se mezclen bien todos los ingredientes .

Dejar reposar en la nevera durante 1 hora .

Formar unas bolas, aplastarlas para formar las hamburguesas y pasarlas por harina .

Freír en abundante aceite .

Servir acompañadas de ensalada o patatas fritas .

.