



TORTITAS DE SALMÓN

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 210 g de salmón deshebrado
- 1 huevo batido
- 2 cdas. de margarina La Villita
- 1 cebolla finamente picada
- 150 g (1 1/4 de taza) de pan molido
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Hacer estas tortitas es muy parecido a preparar unas albóndigas de res, pero en esta ocasión vamos a cambiar la carne molida por salmón, así será más sencillo que hagas que tus niños coman algo de pescado.

Comienza precalentando el horno a 190°C. Después, mezcla el salmón, huevo, la margarina La Villita, la cebolla picada y la mitad del pan molido en un tazón mediano. Sazona con sal y pimienta al gusto. Con tus manos, forma 8 tortitas con la mezcla.

Ahora vamos a empanizar estas tortitas con el resto del pan molido y a colocarlas en una charola para hornear.

Hornea durante 10 minutos (volteándolas una vez), o hasta que ambos lados hayan tomado un color café dorado y ¡ya están!

Puedes acompañar tus tortitas con ensalada y mayonesa o con un aderezo cremoso, ¡incluso puedes hacer hamburguesas! Inténtalo y verás qué rico saben.