

MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Burger de patata y atún

4 raciones

Ingredientes

- Patata cocida
- Atún en lata
- Huevo
- Pan rallado
- Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Cocer las patatas y, cuando estén atemperadas, machacarlas hasta obtener una especie de puré espeso
2. Salpimentar y añadir la lata de atún (previamente escurrida) y el huevo batido, y mezclar hasta integrar
3. Incorporar pan rallado hasta que la masa no se pegue a las manos al darle forma redonda
4. Precalentar la sartén con aceite de oliva virgen extra y añadir las porciones hasta que estén doradas por ambos lados
5. Opcionalmente, añadir queso tipo Idiazabal o parmesano para que dé más sabor y se funda con el calor residual

RECOMENDACIONES

Ideal para comer tipo hamburguesa entre pan o con un poco de queso derretido por encima. Se puede usar cuando sobren patatas cocidas.

Hecho con CookNest

