



HAMBURGUESAS DE ATÚN REAL

 **Porciones:** 2
 **Preparación:** 20 minutos
 **Dificultad:** Fácil

INGREDIENTES:

- 2 latas de atún real en aceite de girasol de 350g
- 1 huevo
- Media cebolla colorada
- 1 ramita de Perejil
- Paprika al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cucharadas de apandura
- 1 cucharada de Aceite de oliva
- 1 Tomate
- Rúcula o berro al gusto
- Pan de hamburguesa
- Mayonesa al gusto

PREPARACIÓN:

1. Escurrir el aceite de las latas.
2. Desmenuzar el atún y colocarle el huevo, panadura, cebolla y perejil.
3. Armar las hamburguesas y dorarlas en un sartén con aceite de oliva.
4. Cortar el pan y armar las hamburguesas a tu gusto.

SIGUE NUESTRAS REDES