



### HERRAMIENTAS DE COCINA

- \* Recipiente
- \* Estufa o placa caliente
- \* Sartén
- \* Espátula
- \* O horno y sartén

### NECESITARÁ

- \* 15 onzas de salmón enlatado
- \* ½ taza de harina
- \* ¼ taza de harina de maíz
- \* 1 huevo
- \* ¼ de taza de mayonesa
- \* ¼ de cucharadita de sal
- \* ¼ de cucharadita de pimienta
- \* Aceite de cocina

### OPCIONAL

- \* Pimiento rojo
- \* Cebollas verdes
- \* Salsa Worcestershire

### SUSTITUCIONES

Pan rallado para harina de maíz

## LA REINA DE LA NEVERA

Priscilla Carruthers 817.915.1686

priscilla.carruthers@gmail.com

### PASTELES DE SALMÓN

alimenta cuatro – 20 minutos

Ecurrir el salmón enlatado. Combine en un tazón: salmón, harina, harina de maíz, huevo batido, mayonesa, sal, pimienta y, opcionalmente, ½ taza de pimiento rojo cortado en cubitos, 2 cebollas verdes cortadas en cubitos y 1 cucharadita de salsa Worcestershire y mezcle bien. Formar de 6 a 8 empanadas.

Método de la sartén: caliente 1 cucharada de aceite de cocina en la sartén y cocine las hamburguesas a fuego medio alto de 2 a 3 minutos por cada lado.

Método del horno: coloque las hamburguesas en un molde engrasado, hornee en el horno durante 10 minutos a 375 grados.

El video de cocina está en [CaldwellFoodPantry.com](http://CaldwellFoodPantry.com)