



Pastelitos de salmón del Noroeste Pacifico

<p><u>Ingredientes:</u></p> <ul style="list-style-type: none">1 (14.75 oz) lata de salmón1/4 taza de cebolla picada1/4 taza de apio picado1 huevo1 cucharada de jugo de limón (1/2 limón)1/4 cucharadita de sal1/8 cucharadita de pimienta negra7 galletas saladas1/4 taza de aceite vegetal	<p><u>Utensilios necesarios:</u></p> <ul style="list-style-type: none">1 taza de medir líquidos1 juego de tazas de medir secos1 juego de cucharas de medir1 tazon mediano1 tablero para cortar1 cuchillo de chef1 exprimidor1 cuchara grande1 abrelatas1 tenedor1 sartén grande1 espátulaToallas de papel
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pasos:

1. Piquen finamente la cebolla y el apio. Agréguelos al tazón mediano.
2. Desmoronen las galletas finamente y agréguelas a un tazón mediano. Escurran bien el salmón, eliminando la mayor cantidad de jugo posible. Batan el huevo y agreguen el salmón, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Mezclen bien para combinarlos.
3. Fórmelas en tortas de 2 pulgadas de diámetro. Pónganlas al lado.
4. Viertan el aceite en un sartén, calienten sobre fuego mediano alto y pongan las tortas en el sartén. Cocinen por 3 minutos o hasta que se empiecen a dorar por un lado. Volteen las tortas y cocinen por otros 3 minutos.
5. Pongan las tortas sobre toallas de papel para escurrir el aceite excesivo.