# Hamburguesas de Atún al horno



### Creador: Ana T



Tiempo: 15 minutos Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para comerlas es mejor ponerles algo de salsa

Descripción:

## Ingredientes para 1 persona:

- 2 Huevos
- 150gr de Lata de Atún ( o bonito) al natural
- Un poco de Ralladura de pan

# Preparación:

### Paso 1

Bates los dos huevos. Añades el bonito picado. Remueves y añades un poco de ralladura de pan para darle consistencia.

### Paso 2

Precalientas el horno y lo añades, mantenerlo hasta que estén un poco tostadas.