

Hamburguesas de Atún al horno



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ana T **Recetizador:** lorella vitale



Descripción:

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

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.