

# Hamburguesas de salmón

**Tiempo de preparación:** 15 minutos

**Tiempo de cocción:** 10 a 15 minutos

**Tiempo total:** 25 a 30 minutos

**Porciones:** 4

## Ingredientes

- 1 lata (14.75 onzas) de salmón con huesos, escurrido
- 1 rebanada de pan cortada en trocitos
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharada de jugo de limón amarillo
- 1 huevo ligeramente batido
- 1/2 taza de apio finamente picado
- 1/2 taza de zanahoria finamente picada o rallada
- 1/2 taza de cebolla finamente picada

## Preparación

1. Lávese las manos con jabón y agua.
2. En un tazón mediano, rompa el salmón y triture los huesos con un tenedor. Si lo desea, quite la piel del salmón.
3. Añada el resto de los ingredientes y mezcle bien.
4. Rocíe ligeramente o engrase con aceite vegetal una sartén grande y caliente sobre fuego medio.
5. Presione firmemente aproximadamente 1/2 taza de la mezcla para formar una hamburguesa con un grosor de 1 pulgada. Repita para hacer 3 hamburguesas más.
6. Añada las hamburguesas y cocine hasta que estén doradas, por unos 5 a 7 minutos por lado.
7. Refrigere las sobras dentro de las siguientes 2 horas.

