

## HAMBURGUESAS DE ATÚN

- 400gr de filetes de atún
- 2 yemas de huevo
- 1 rebanada de pan de molde
- 2 yogures naturales
- 2 cucharadas de mayonesa
- Harina, leche, aceite, sal, ajo, pimienta, perejil, menta, cilantro

Primero la salsa: mezclar los yogures naturales con las cucharaditas de mayonesa, añadir el ajo, perejil, el cilantro, sal, pimienta y la menta picada.

Mezclar bien con una cuchara (con batidora si la queremos más líquida).

Picar el atún lo más menudo posible, echarlo en un bol, añadir sal y ajo, mezclar bien, agregar las yemas de huevo y la rebanada de pan mojada en leche.

Mezclarlo todo hasta que quede una masa.

Dividir la mezcla en 4 partes.

En unos aros de emplatar, poner un poco de harina abajo, echar con una cuchara una parte, prensar para que no se deshaga y otra cucharada de harina. Repetir este paso con el resto de la mezcla.

Freír en aceite caliente, por ambos lados, hasta que la harina tenga un color marroncito.

En un plato poner dos hamburguesas y presentar la salsa en un cuenco individual aparte.