

## TORTITAS DE ATÚN

### Ingredientes:

- 2 papas chicas
- 2 latas de atún
- 1 huevo
- 3 Cucharadas de apio picado
- 3 Cucharadas de perejil picado
- Sal y Pimienta al gusto
- Galleta salada molida
- Aceite vegetal el necesario

### Preparación:

1. Las papas se cuecen en agua hirviendo hasta que estén muy suaves. Se pelan y se machacan para hacerlas puré.
2. Se combina el puré de papa con el atún, el huevo, el apio y el perejil. Se sazona con sal y pimienta.
3. Se forman las tortitas del tamaño de una hamburguesa pequeña, se pasan por la galleta molida y se fríen en un sartén con aceite caliente.
4. Se pueden servir calientes o a temperatura ambiente.