

# HAMBURGUESAS DE JUREL UNICO



## PORCIONES

5 unidades

## DIFICULTAD

Fácil

## PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. En un sartén con un poco de aceite sofreír la cebolla con la zanahoria y el pimentón hasta que todo esté bien cocido.
3. Mezclar el sofrito con el jurel y el perejil. Añadir los huevos y revolver.
4. Agregar la harina, orégano, paprika, sal y pimienta.
5. Formar las hamburguesas y cocinar en un sartén con aceite por ambos lados, por 5 a 8 minutos o hasta que estén doradas.

## TIEMPO ESTIMADO

30 minutos

## INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO sin sal agregada o al natural
- ½ cebolla picada
- 1 zanahoria rallada
- ¼ de pimentón rojo picado
- ½ paquete de perejil picado
- 2 huevos
- 3 cucharadas de harina
- orégano y paprika a gusto
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite para freír

