Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)



**Pastelitos de Salmón**

**Sirve:**

12 aperitivos, 6 raciones

**Pieza:**

Saladmaster Food Processor
11" Large Skillet with Cover
**Valora:**
Agregar un Comentario

- 3 tazas de salmón cocinado desmenuzado, alrededor de 1 libra (454g)
- 2 claras de huevo
- 3 cucharadas de mayonesa light (30 g)
- 2 cucharadas de zumo de limón natural (30 ml)
- 2 cucharadas de pan rallado (14 g)
- 1 cucharada de cebolla, rallada con Cono #1 (10 g)
- ¼ cucharadita de sal (1.5 g)
- ¼ cucharadita de pimienta (0.5 g)
- rodajas de limón, opcional

**Preparación :**

1. En un bol grande, combina el salmón, las claras de huevo, la mayonesa, el zumo de limón, el pan rallado, la cebolla, la sal y la pimienta. Mezcla bien.
2. Con la mezcla de salmón forma 12 pastelitos y ponlos en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
3. Precalienta la sartén a fuego medio. Cuando al salpicar varias gotas de agua, resbalan y chisporrotean, aproximadamente 2 - 3 minutos, añade los pastelitos de salmón, dejando espacio entre ellos. Cocina 3 -4 minutos hasta que se doren bien.
4. Con una espátula, dales la vuelta y cocina 3 - 4 minutos por el

otro lado, hasta que se doren. Repite con los otros 6 pastelitos.

5. Sirve caliente o a temperatura ambiente, con rodajas de limón o salsa bearnesa caliente, si lo deseas.

Información nutricional por ración

**Calorías:** 153
**Grasa Total:** 6g
**Grasa Saturada:** 1g
**Colesterol:** 51mg
**Sodio:** 250mg
**Carbohidratos:** 3g
**Fibra Dietética:** 0g
**Azúcar:** 1g
**Proteína:** 21g
Análisis calculado usando salmón rosa