



# PASTELITOS DE PATATA CON QUESO Y SALMÓN

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 450 g de patatas harinosas
- 125 g de salmón ahumado
- 50 g de queso de untar
- 2 unidades de cebolletas
- 2 unidades de huevo
- 20 g de harina con levadura
- 20 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta

## LA PREPARACIÓN

- Seque las patatas ralladas con papel de cocina. Colócalas en un cuenco grande.
- Mezcla la cebolleta, la harina y el huevo con la patata y sazónala bien con sal y pimienta.
- Calienta 1 cucharada de aceite en una sartén antiadherente. Deja caer 3-4 cucharadas de masa en la sartén. Aplánalas con el dorso de una cuchara para formar tortitas. Cocínalas durante 5-7 minutos dándoles la vuelta una vez, hasta que estén bien doradas. Escúrrelas bien. Repita hasta que se termine la masa.
- Corona los pastelitos con el queso y el salmón ahumado, adórnalos con



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 30.4 g	Grasas 14.3 g
Kcal 324	Proteínas 16 g

el cebollino fresco y sírvelos  
calientes.