

Salmon and Potato Cakes

Ingredients:

1 can (14.75 ounce) can salmon, drained
2 eggs, beaten
¼ cup seasoned breadcrumbs
¼ cup dry instant potato flakes
1 onion, minced

1 clove garlic, minced
¼ teaspoon dill
¼ teaspoon celery salt
Salt & pepper to taste
2 tablespoons oil

Directions:

1. In medium bowl mix salmon, eggs, breadcrumbs, potato flakes, onion, garlic, dill, celery salt, salt and pepper.
2. Form into balls (2 inches) and flatten into patties.
3. Heat oil in medium skillet over medium heat. Place patties in hot pan and cook for approximately 5 minutes on each side or until light brown.
4. Serve hot. Serves 5.

Tartas de salmón y papas

Ingredientes:

1 lata (14.75 onzas; 418 g) de salmón escurrido
2 huevos batidos
¼ taza de pan rallado sazonado
¼ taza de copos de papa secos instantáneos
1 cebolla picada

1 diente de ajo picado
¼ cucharadita de eneldo
¼ cucharadita de sal de apio
Sal y pimienta a gusto
2 cucharadas de aceite

Preparación:

1. En un bol mediano, mezcle el salmón, los huevos, el pan rallado, los copos de papas, la cebolla, el ajo, el eneldo, la sal de apio, la sal y la pimienta.
2. Forme bolas (2 pulgadas; 5,1 cm) y aplástelas para formar hamburguesas.
3. Caliente el aceite en una sartén mediana a fuego medio. Coloque las hamburguesas en una sartén caliente y cocínelas durante aproximadamente 5 minutos de cada lado o hasta que estén ligeramente doradas.
4. Sírvalas calientes. Rinde 5 porciones.