

---

Jan 09, 2020 | Escrito por Daniel Escobar | 0

Foto: Referencial

Hoy te proponemos una idea clásica con esta receta sencilla de las tortitas de atún que son una buena manera de disfrutar de algo con un buen sabor. Esta receta puede ser una excelente opción para una comida deliciosa y sin muchas complicaciones. Además es bastante económica por lo que es muy conveniente. Los ingredientes son básicos y seguramente ya los tienen en su alacena. Así que, sin mayores presentaciones, manos a la obra.

### Los ingredientes:

Una lata de atún en agua, dos huevos, media taza de harina, media taza de leche, una taza de pan molido, una cebolla, una cucharita de paprika, una cucharita de perejil seco, un litro de aceite vegetal, media cucharita de sal y pimienta negra molida.

### Ingredientes

Para 2 personas

- Atún en agua 150 g
- Huevo 2
- Harina 100 g
- Leche 120 ml
- Pan molido 150 g
- Cebolla blanca 1
- Paprika 5 g
- Perejil seco 5 g
- Aceite vegetal 500 ml
- Sal
- Pimienta negra molida

### Cómo hacer Tortitas de atún

Dificultad: Fácil

- Tiempo total 30 m
- Elaboración 10 m
- Cocción 20 m

Picar la cebolla y sofreírla en una sartén con aceite vegetal. Reservar. Drenar el atún y colocarlo en un recipiente. Añadirle la harina, el pan molido y los huevos. Revolver todo muy bien. Agregar ahora la cebolla y la leche. Volver a mezclar muy bien todos estos ingredientes. Sazonar con el perejil, la paprika, la sal y la pimienta negra al gusto.

Calentar el aceite en una freidora o una sartén honda. Hacer con las manos unas tortitas de unos diez centímetros de diámetro y colocarlas rápidamente en el aceite caliente. Dejarlas dorar unos tres minutos de cada lado. Retirlas del aceite a medida que estén hechas y colocarlas sobre un papel absorbente para reducir el exceso de aceite.

### Con qué acompañar las tortitas de atún

Les recomiendo degustar estas tortitas de atún muy calientes acompañadas de un arroz y de una ensalada. Así mismo unos frijoles combinarán muy bien con los sabores del atún. Para beber, una cerveza clara será una buena elección.

**Contenido Relacionado:** [Aprende a preparar berenjenas rellenas de atún](#) [1]

## Categoría:

- [Recetas](#) [2]

### Addthis:

**Antetitulo:** Te enseñamos

**Del día:** No

**Créditos:** [www.buzzfeed.com](http://www.buzzfeed.com)

**Titulares:** No

**Destacada:** No

**Source URL:** <http://www.radiomundial.com.ve/article/%C2%BFc%C3%B3mo-hacer-tortitas-de-at%C3%BAn-receta-f%C3%A1cil>

### Links:

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/article/aprende-preparar-berenjenas-rellenas-de-at%C3%BAn>

[2] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/recetas>