Hamburguesitas de salmón

Estas hamburguesas de salmón, inspiradas en una receta tradicional de Alaska, se pueden disfrutar en el desayuno, el almuerzo o la cena. ¡Pruébelas sobre pan, lechuga, huevos o acompañadas por unas papitas al estilo *hash brown* o solas!

INFORMACIÓN DE ACREDITACIÓN DEL CACFP
1 hamburguesita (alrededor de 1½ oz) proporciona 1½ onzas equivalentes de carne y ¼ onza equivalente de granos.

ORIGEN
Proyecto de recetas multiculturales para el CACFP - Team Nutrition.

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
					1 Precaliente el horno a 350° F.
Salmón de Alaska, sin piel, sin hueso, enlatado, escurrido, sin escamas	1 lb 15¼ oz	3¾ tz 2½ cda	3 lb 14½ oz	7¾ tz 1 cda	2 Coloque el salmón en un tazón grande. Separe los trozos de salmón con un tenedor.
Huevo, grande, ligeramente batido		4 unidades		8 unidades	3 Añada el huevo, la leche, la cebolla, el eneldo, el condimento de pimienta con limón y las migas de pan. Mezcle bien.
Leche sin grasa (descremada)		¼ tz		½ tz	
Cebolla, seca, finamente picada		1 cda 1 cdta		2 cda 2 cdta	

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
Eneldo, seco		2 cdta		1 cda 1 cdta	
Condimento de pimienta con limón		2 cdta		1 cda 1 cdta	
Migas de pan de trigo integral	3⅛ oz	¾ tz (alrededor de 3 rebanadas de pan)	6¼ oz	1½ tz (alrededor de 6 rebanadas de pan)	
					4 Divida la mezcla de salmón en 25 o 50 porciones (alrededor de 1¾ oz cada una), use un cucharón # 24.
					5 Usando cada porción, forme una hamburguesita de salmón, cerca de 1" x 2" x ½". Coloque las hamburguesitas en una bandeja para hornear. Hornee por 15 minutos. Punto crítico de control: hornee hasta alcanzar una temperatura de 155 ºF o más alta por al menos 15 segundos.
					6 Sirva una hamburguesita (aproximadamente 1½ onza cocida). Punto crítico de control: mantenga a una temperatura de 140 ºF o más alta.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Por cada hamburguesita de salmón
(1½ oz cocida).

Nutrientes	Cantidad
Calorías	**82**
Grasa total	**3 g**
Grasa saturada	1 g
Colesterol	51 mg
Sodio	**197 mg**
Carbohidrato total	**3 g**
Fibra dietética	0 g
Azúcares totales	1 g
Azúcares añadidos	N/A
Proteínas	**11 g**
Vitamina D	N/A
Calcio	27 mg
Hierro	0 mg
Potasio	N/A

N/A = Información no está disponible.

NOTAS

Opcional
Sirva con una mayonesa con limón.

RENDIMIENTO/VOLUMEN

25 Porciones	50 Porciones
2 lb 5½ oz 25 hamburguesitas	4 lb 11 oz 50 hamburguesitas