

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/1222/hamburgesa-de-acelgas-y-atun>

Dirección: [Región de Murcia](#)



INGREDIENTES:

Acelgas cocidas. Dos huevos batidos. Dos latas de atún en aceite. Pimienta, Sal, y nuez moscada y ajo granulado (todo eso al gusto). Piñones, Queso rallado y pan rallado.

ELABORACIÓN:

Amasar hasta hacer una pasta consistente, bolear y aplastar en la bandeja del horno, hornear dando la vuelta.

Receta de Antonio Moreno Saor

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://inyuri.com/y6z9959d>

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://inyuri.com/y6z9959d>

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://inyuri.com/y6z9959d>

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://inyuri.com/y6z9959d>

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://inyuri.com/y6z9959d>

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://inyuri.com/y6z9959d>

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://inyuri.com/y6z9959d>

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://inyuri.com/y6z9959d>

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://inyuri.com/y6z9959d>

HAMBURGESA DE ACELGAS Y ATÚN
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://inyuri.com/y6z9959d>