



COMMUNITY
FOOD BANK
OF SOUTHERN ARIZONA

Tuna Fish Cakes

Ingredients

- 4 medium potatoes boiled
- 1 can of tuna
- 4 eggs
- 1 cup shredded cheese
- salt, black pepper, garlic powder to taste
- 1 cup all purpose Flour
- Cooking oil for frying

Directions:

Remove skin from boiled potatoes, place them in a bowl, mash them, add 2 eggs, tuna, shredded cheese, salt, pepper and garlic. Mold into desired size patties. Beat remaining 2 eggs and set aside. Dip patties into flour then into beaten eggs. Heat oil in a pan, fry patties over medium heat until golden.



COMMUNITY
FOOD BANK
OF SOUTHERN ARIZONA

Tortitas de Atun

Ingredientes

- 4 papas medians cocidas
- 1 lata de Atun
- 4 huevos
- 1 taza de queso rallado
- Sal, pimineta y ajo molido al gusto
- 1 taza de harina
- 2 tasas de aceite

Instrucciones:

Se les quita la cascara a las papas cocidas se ponen en un recipiente se muelen, se le agrega 2 huevos, atun, queso rallado y las especies sal, pimienta y ajo molido, se hacen tortitas del tamaño deseado. Se baten los 2 huevos restantes y se ponen a un lado. Se pasan por harina y después por huevo batido. Se frien a fuego mediano hasta dorarse.