

Rosana's Famous Tuna Fish Pancakes

Los Famosos Panqueques de Atún de Rosana

Ingredients / Ingredientes

- 2 cans (5 oz)** tuna / atún
- 2 eggs** / huevos
- ⅓ cup** breadcrumbs / pan rallado
- 2 tbsp** mayonnaise / mayonesa
- 1 tbsp** lime juice / jugo de limón
- 2 tbsp** cilantro / cilantro
- ½ tsp** garlic powder / ajo
- ¼ tsp** salt / sal
- 2 tbsp** oil or butter / aceite

FROM THE BOOK / DEL LIBRO

"Nana Rosana made tuna fish pancakes this morning. They were delicious!" — Major Mooch.

"Nana Rosana hizo panqueques de atún esta mañana. ¡Estaban deliciosos!" — Major Mooch.

NOTE / NOTA

Garlic can be toxic to cats.
Rosana's original recipe wouldn't have included it.

El ajo es tóxico para los gatos. La receta original de Rosana no lo incluiría.



25 MIN.

8-10

STOVETOP / ESTUFA

Directions / Instrucciones

- 1** Drain tuna well. Mix ingredients until just combined. Don't overmix!
Mezcla ingredientes. ¡No mezcles demasiado!
- 2** Form into small, flat patties (3 inches wide).
Forma tortitas de unas 3 pulgadas.
- 3** Heat oil in a cast-iron skillet over medium heat.
Calienta aceite en sartén de hierro.
- 4** Cook 3–4 minutes per side until golden and crispy.
Cocina 3–4 min por lado hasta dorar.

SAFETY / SEGURIDAD

Adult helper needed for frying! Kids mix & form patties.
¡Se necesita un adulto! Los niños mezclan y forman tortitas.

