



## salmon & sweet potato cakes

10 ounces cooked salmon,  
*finely flaked*  
 ½ cup sweet potato puree  
 1 egg  
 1 teaspoon dried dill  
 ¼ cup whole wheat  
 bread crumbs  
 1 tablespoon olive or  
 vegetable oil

1. Place the cooked, flaked salmon in a large bowl. Add pureed sweet potato, egg and dill. Mix well to combine.
2. Shape the mixture into 9 patties. Use about 2 tablespoons of the mixture to make each patty about ½ inch thick.
3. Lightly coat a large skillet or griddle with some of the oil over medium-high heat. Cook 3 patties at a time for 3 to 4 minutes on each side until lightly golden brown on both sides.
4. Let cool before serving to your baby.



### Eat salmon & sweet potato cakes with your child!

For your toddler -  
 cut into strips and serve with a vegetable puree for dipping.

For older children and adults -  
 serve with avocado yogurt dip, tzatziki or tartar sauce.



## tortitas de boniato y salmón

10 onzas de salmón cocido,  
*finamente desmenuzado*  
 ½ taza de puré de  
 patata dulce o boniato  
 1 huevo  
 1 cucharadita de  
 eneldo seco  
 ¼ taza de pan rallado  
 integral seco  
 1 cucharada de aceite  
 vegetal o de oliva

1. Coloca el salmón cocido y desmenuzado en un bol grande. Añade el puré de patata dulce, el huevo y el eneldo. Mezcla bien.
2. Separa la mezcla en 9 tortitas. Utiliza unas 2 cucharadas de la mezcla para hacer cada tortita de aproximadamente ½ pulgada/ 1.2 centímetros de grosor.
3. Coloca un poco del aceite sobre una sartén grande o una plancha a fuego medio-alto. Cocina 3 tortitas a la vez durante 3 o 4 minutos por lado, hasta que estén ligeramente doradas de ambos lados.
4. Deja que se enfríen antes de ofrecérselas al bebé.



### ¡Come tortitas de salmón y boniato con tu niño!

Para tu niño pequeño -  
 corta la tortita en tiras y sírvela con un dip de puré de verduras.

Para los niños mayores y los adultos -  
 sírvela con un dip de yogur y aguacate, tzatziki o salsa tártara.