

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Sándwich de Atún Mazatún con queso panela



15 min



2
personas



Media

Ingredientes:

- 2 rebanadas de pan de barra
- 1 lata de atún Mazatún en agua
- 2 rebanadas de queso fresco
- 1/2 pepino en rodajas finas
- 1/2 pieza de aguacate
- 1 hoja de lechuga
- 3 rodajas de tomate
- 2 rajas de jalapeño en escabeche
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 taza de germinado de alfalfa

Producto Mazatún principal:



Pasos:

1. Primero, lava, desinfecta y corta medio pepino en rodajas finas, una hoja de lechuga, tres rodajas de tomate y medio aguacate en lunitas.
2. Después, dora dos rebanadas de queso fresco por ambos lados en un sartén caliente, con una cucharada de aceite.
3. Para armar, unta mayonesa en las dos rebanadas de pan de barra, coloca sobre una, una cantidad generosa de atún Mazatún en agua, una hoja de lechuga, rodajas de tomate, queso fresco dorado, las rodajas de pepino, germinado de alfalfa y aguacate en lunitas. Agrega el aceite de oliva, sal y pimienta.
4. Cierra con la otra rebanada de pan e introduce un palillo con una raja de chile jalapeño en medio del sándwich.
5. Coloca en un plato plano y acompaña de chiles en escabeche.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun