

Prepara algo rico con **Mazatún**®

## Tacos de nopal y atún Mazatún



2  
personas



Media

### Ingredientes:

2 Latas atún Mazatún en agua  
2 Nopales pequeños  
1 Chile serrano  
1 Trozo cebolla (de preferencia morada)  
1/2 tomate bola picado en cuadritos  
Cilantro picado  
Jugo de 1 limón  
Sal al gusto  
Queso fresco

### Producto Mazatún principal:



### Pasos:

1. Pon a hervir en una olla mediana 2 litros de agua. Una vez que el agua esté hirviendo agrega los nopales picados en cuadritos y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Hierve los nopales sin tapar durante aproximadamente 8 o 10 minutos, o hasta que estén tiernos. Retira el agua y deja enfriar.
2. En un bowl, añade cebolla, tomate y chilito serrano picaditos, añade jugo de limón y mezcla, luego incorpora los nopalitos ya cocidos, atún Mazatún y cilantro. Sazona con sal al gusto y mezcla todo muy bien.
3. Finalmente calienta tortillas de maíz en el comal, arma tus taquitos con suficiente mezcla de nopalitos y atún Mazatún y agrega quesito fresco encima.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun\_mazatun  @AtunMazatun