

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Tallarines orientales con atún Mazatún



30 min



2
personas



Media

Ingredientes:

- 1 lata de atún Mazatún en agua
- 1 paquete de tallarín oriental (200 gr)
- ½ taza de aceite de ajonjolí
- 1 cdita. de miel natural
- ¼ taza cacahuate natural
- ¼ pimiento verde
- ¼ pimiento amarillo
- ¼ pimiento rojo
- 1 Chile serrano
- Cebollín picadito
- Jugo de limón

Producto Mazatún principal:



Pasos:

1. Primero, pon a cocer 200gr de tallarines siguiendo las instrucciones del paquete.
2. Aparte, en un tazón incorpora, aceite de ajonjolí, cebollín picado finamente, chile quebrado, jugo de limón, miel, sal y pimienta al gusto.
3. Agrega los tallarines ya cocidos a esta mezcla para que absorban todo el sabor y deja reposar 5 minutos.
4. Corta pimientos, verde, amarillo y rojo, en cubitos muy pequeños, incorpora al tazón con los tallarines y revuelve con cuidado.
5. Finalmente, sirve los tallarines en un plato hondo, coloca atún Mazatún al centro y decora con cacahuate, chile jalapeño en rodajas y cebollín encima.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun