

Prepara algo rico con **Mazatún**®

## Taquitos dorados de atún Mazatún



30 min



2  
personas



Media

### Ingredientes:

2 latas de atún Mazatún en aceite  
6 tortillas de maíz  
1 tomate chico  
1/4 cebolla blanca  
1 chile serrano  
1 taza de media crema  
1/4 taza de cilantro  
Aceite para freír

### Producto Mazatún principal:



### Pasos:

1. Primero, pica finamente un tomate chico, un cuarto de cebolla blanca y un chile serrano, después, mézclalos en un plato hondo con 2 latas de atún Mazatún en aceite previamente escurridas.
2. Pasa las tortillas de maíz por un comal para que estén suaves y rellénalas con la mezcla de atún Mazatún.
3. Fríe tus taquitos uno a uno, en un sartén con suficiente aceite y déjalos reposar un minuto en un papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
4. Sirve bañándolos de media crema y decora con hojitas de cilantro

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun