

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Tartar de atún Mazatún



1
persona



Fácil

Ingredientes:

- 2 latas de Atún Mazatún en Agua
- 1 Aguacate
- 2 Limones Amarillos
- 1 taza de Aceite de Oliva
- 1 Chile jalapeño
- 1 mazo de Cilantro
- 1 taza de Salsa de Soya
- 1 taza de Mayonesa
- 2 cucharadas de Salsa Sriracha
- 1 cucharada de Aceite de Oliva
- 1 limón verde
- 1 cucharadita de Ajo en polvo
- Sal y Pimienta al gusto

Producto Mazatún principal:



Pasos:

1. Para la vinagreta: Mezcla jugo de limón amarillo, aceite de oliva y salsa de soya en un recipiente hondo, agrega chile jalapeño cortado en rodajas delgaditas y cilantro bien picadito, sazona con sal y pimienta al gusto y deja reposar por 1 hora en el refrigerador.
2. Para el aderezo: Mezcla mayonesa, salsa sriracha, ajo en polvo, jugo de 1 limón, sal y pimienta al gusto.
3. Forma tu tartar con ayuda de un molde circular o un vaso previamente engrasado, coloca aguacate picado en cubos medianos, seguido del atún Mazatún, retira del molde y baña con vinagreta picante y aderezo de Sriracha al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun