

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

## Hamburguesa Thai de atún Mazatún



30 min



3  
Personas



Media

### Ingredientes:

3 latas de atún Mazatún en agua 130gr  
1 cucharada de cebolla cambray picada  
1 pizca de jengibre rallado  
1 diente de ajo rallado  
2 cucharadas de salsa de soya  
1 huevo  
2 cucharadas de pan molido  
1 pizca de cilantro  
1 zanahoria en julianas  
1/2 pimiento rojo en julianas  
1 rabo de cebolla cambray picadito  
1/2 cucharada de salsa sriracha  
1/2 taza de mayonesa  
1 limón  
1 pizca de ajonjolí  
1/2 aguacate  
3 cucharadas de aceite de ajonjolí  
2 hojas de lechuga  
3 piezas de pan para hamburguesa  
Sal y pimienta al gusto

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero, mezcla atún en tazón con cebolla, ajo, jengibre rallado, cilantro, una cucharada de salsa de soya, huevo, pan molido, sal y pimienta. Después, integra muy bien todos los ingredientes y con ayuda de tus manos forma tortitas aplanadas del tamaño del pan de hamburguesa. En un sartén con aceite de ajonjolí sella por ambos lados tus tortitas y dora hasta lograr un color cafecito. Por otro lado, mezcla julianas de zanahoria, pimiento, rabo de cebolla, una cuchara de salsa soya, cilantro, jugo de un limón, aceite de ajonjolí, ajonjolí, sal y pimienta. Aparte, mezcla mayonesa con salsa Sriracha. Reserva. Forma tu hamburguesa colocando un pan para hamburguesa tostado, una tortita de atún Mazatún, lechuga, rebanadas de aguacate, mayonesa con Sriracha, julianas de vegetales y cierra con otro pan tostado encima.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

@atun\_mazatun @AtunMazatun