

Prepara algo rico con **Mazatún**®

## Canastitas de wonton con atún Mazatún



30 min



2  
Personas



Fácil

### Ingredientes:

- 1 lata familiar de atún Mazatún en aceite
- 4 piezas de hojas de wonton
- Aceite en spray
- 1/2 pepino finamente picado
- 2 cucharadas de pimientos de colores picaditos
- 1 pieza de cebolla cambray con rabo picadito
- 1 cucharada de salsa de soya
- 1/2 cucharada de aceite de ajonjolí
- 1 limón

### Cremoso de aguacate:

- 1 aguacate
- 1 cucharada de crema
- 1 pizca de cilantro
- Habanero sin semillas al gusto
- Sal y pimienta
- Limón

### Preparación:

Forma tus canastitas de wonton colocándolas una por una en un molde de cupcake con un poco de aceite en spray, colocando un poco de peso en el centro para lograr su forma. Hornéalas a 180°C por 10 minutos, cuidando no se quemem las puntas. Enfríalas y reserva. Por otro lado mezcla en un bowl el atún Mazatún con pimientos, cebolla con rabo, pepino, limón, salsa soya y un poco de aceite de ajonjolí. Reserva.

Forma el cremoso de aguacate licuándolo con crema fresca, cilantro, sal, pimienta y habanero al gusto. Rellena las canastas con la mezcla de atún Mazatún, corona con puntos del cremoso de aguacate y decora con hojas de tu hierba fresca preferida.

### Producto Mazatún principal:



Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

@atun\_mazatun @AtunMazatun