

Prepara algo rico con **Mazatún**®

## Mini muffins de huevo y atún Mazatún



30 min



2  
Personas



Fácil

### Ingredientes:

2 latas de atún Mazatún en aceite  
6 piezas de huevo  
2 cucharadas de leche  
5 piezas de champiñones picados  
2 piezas de cebolla  
cambray picado con todo y rabo  
1/4 de taza de queso mozzarella rallado  
1/2 pieza de pimiento rojo picado  
1 pizca de paprika, ajo en polvo,  
oregano, sal y pimienta  
1/2 cucharada de aceite de oliva  
Aceite en spray el necesario

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Precalentar el horno a 200°C. En un sartén a fuego medio acitrona cebolla con aceite de oliva, agrega atún Mazatún, pimientos, champiñones y rabo de cebolla cambray y reserva.

Por otro lado, bate a mano los huevos mezclados con la crema, paprika, ajo, orégano, sal y pimienta. Añade el atún Mazatún con vegetales, queso rallado y mezcla hasta integrar todo correctamente.

Engrasa con el aceite en spray un molde para muffins y añade en cada espacio la mezcla de huevo y atún Mazatún.

Hornea de 15 a 20 minutos hasta que el huevo este cocido. Acompáñalos con tu ensalada preferida.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun