

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Calabazas rellenas de atún Mazatún



15 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

2 latas de atún Mazatún con verduras y mayonesa
4 calabacitas globo
2 tomates
2 chiles guajillo
1 diente de ajo
1/4 de cebolla
Sal
Oregano
Comino
Pimienta
Arroz para acompañar

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Pon a cocer las calabazas enteras en abundante agua con sal, pimienta, orégano. Déjalas aldente. Corta la parte superior de las calabacitas y con ayuda de una cuchara retira las semillas del centro. Rellénalas con atún Mazatún con verduritas y mayonesa.

Por otro lado, prepara una salsa cociendo tomates, chiles guajillo sin semillas, ajo, cebolla, orégano, comino, sal y pimienta. Licúa todo con un poquito de agua de la cocción y cuela para obtener una textura más tersa. Para servir coloca un espejo de la salsa roja, sobre ésta las calabazas rellenas y acompaña de arroz.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun