

# Prepara algo rico con **Mazatún**®

## Tacos keto de costra de queso y atún Mazatún



15 min



2  
Personas



Fácil

### Ingredientes:

2 sobres de atún Mazatún en agua  
100 gr de queso mozzarella rallado  
20 gr de queso parmesano o cotija  
1 tomate saladette  
¼ de cebolla morada picado  
1 chile serrano picado  
½ aguacate en rodajas  
1 pizca de cilantro  
1 pizca de orégano  
1 pizca de sal y pimienta  
1 limón (jugo)  
½ cucharada de aceite de oliva  
Aceite en aerosol el necesario

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Prepara una salsa bandera con tomate, cebolla, chile serrano, orégano, sal y pimienta. Agrega atún Mazatún, jugo de limón, aceite de oliva y mezcla.

Por otro, mezcla los dos quesos, agrega una porción en un sartén caliente con un poco de aceite en spray, deja que dore formando una costra. Retira del sartén y colócala sobre un vaso delgadito de forma horizontal, mientras esté caliente y dale forma de taco con ayuda de tus manos. Deja enfriar y repite la operación para hacer más costras.

Rellena con la mezcla de atún Mazatún y salsa bandera, corona con rodajas de aguacate.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun