

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Canastillas de parmesano y atún Mazatún



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

2 latas de atún Mazatún con verduras
1 taza de parmesano en polvo o rallado
1 aguacate
6 piezas de tomate cherry
1 cebolla cambray y rabo picados
1 pimiento rojo en cubos
2 limones (jugo)
1 pizca de cilantro, orégano sal y pimienta
½ cucharada de aceite de oliva
Aceite en spray
Mini brocheta

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, prepara un guacamole con aguacate, cebolla cambray con rabo, pimiento rojo, limón, cilantro, orégano, aceite de oliva, sal y pimienta. Reserva.

Aparte, en un sartén con teflón, añade un poco de aceite en spray y agrega media taza de queso parmesano. Espera a que se forme una costra cuidando que no se queme, retira del fuego y colócala sobre un vaso boca abajo, mientras esté caliente y dale forma de canasta con ayuda de tus manos. Deja enfriar y repite la operación para hacer una canasta más.

Por otro lado, forma unos corazones con tomate cherry partiéndolos en dos de forma diagonal, gira una parte y únelos con un palillo. Finalmente, rellena las canastitas de parmesano con guacamole, corona con atún Mazatún con verduras, un poco de aceite de oliva y un corazón de tomate.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun_mazatun

 @AtunMazatun