

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Torre de atún Mazatún



15 min



4
Personas



Fácil

Ingredientes:

5 latas de atún Mazatún con tapa y cucharita
1 taza de arroz cocido
2 aguacates
1 pepino
1 apio
1/4 de cebolla morada
1 lata de jalapeño curtido
1 pimiento morrón rojo
2 cucharadas de mayonesa
1 cucharada de chipotle
1 cucharada de consomé de pollo
2 dientes de ajo

Cebolla crunchy:

Cebolla blanca (picada en julianas)
Harina
Paprika
Sal con ajo
Pimienta
Leche

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, tatemamos un pimiento morrón a fuego directo para poder quitar fácilmente la piel.

Después, licúa el pimiento tatemado con dos diente de ajo, consomé de pollo, chipotle y un chorrillo de jugo de los jalapeños. Mezcla lo anterior con 5 latas de atún Mazatún con verduritas, agrega apio, cebolla y trozos de jalapeño al gusto y reserva.

Para preparar la cebolla crunchy, primero pasa a un bowl con leche una cebolla en tiritas, después pásalas por harina con paprika y quita el exceso de harina con un colador. Fríelas en aceite caliente hasta que queden bien doraditas y reserva.

Para armar tu torre, utiliza un recipiente de medio litro sin fondo. Coloca primero una capa de arroz, después una capa de pepino, siguiente de una capa de atún Mazatún preparado y al final corona con aguacate y cebolla crunchy al gusto

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun