

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

## Burritos de machaca de atún Mazatún



20 min



1  
Persona



Fácil

### Ingredientes:

1 lata de atún Mazatún en aceite  
1/2 papa picada en cuadritos  
1/4 de cebolla blanca  
1 diente de ajo  
1 chile verde tatemado  
1 tomate saladette  
1 aguacate  
3 tortillas de harina  
Sal y pimienta

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero, sofríe la papa en cuadritos en suficiente aceite, hasta que queden blanditas, sin dorar. Escurre el exceso de aceite y reserva.

Después, en un sartén con poquito aceite sofríe ajo y cebolla, agrega las papas en cuadritos, chile verde tatemado, picado finamente, tomate picadito y 1 latita de atún Mazatún en aceite previamente escurrida. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Mantén la preparación en fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que el atún Mazatún quede completamente seco, con aspecto de machaca.

Posteriormente, rellena tus tortillas de harina con la mezcla de atún Mazatún y enrolla en forma de burrito. Colócalos en un comal para dorar un poco y listo.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun