

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Atún Mazatún a La Talla



30 min



2
Personas



Media

Ingredientes:

- 1 lata familiar de atún Mazatún en agua
- 1 pan pita
- 2 cucharadas de jocoque o yogurt griego
- ¼ de pepino en medias lunas (con cáscara)
- 1 huevo cocido en rodajas
- 1 cucharada de pesto
- ½ tomate saladette
- ½ aguacate en rodajas

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Para preparar el adobo sofríe en un sartén a fuego medio cebolla y ajo, con un chorrito de aceite. Agrega los chiles y tuéstalos ligeramente.

Agrega agua al sartén, tápalo y déjalo unos minutos hasta que los chiles se hidraten. Licúa todo con un poco del agua y comino, orégano, clavo, sal y pimienta.

Cuela el adobo y sofríelo de nuevo en un sartén, agrega atún Mazatún y calienta unos minutos más. Sirve acompañado de ensalada y disfrútalo con tortillas de maíz.

Si prefieres puedes disfrutar tu atún Mazatún a la talla en tacos de tortilla de maíz con un poco de mayonesa.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun