

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Guacamole con mochomos de atún Mazatún



15 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

1 lata de atún Mazatún en aceite
2 aguacates
1 limón
2 chiles serranos tatemados
1 pizca de cilantro
1 pizca de ajo en polvo
1 pizca de paprika
1 pizca de chiltepín o chile en polvo
Sal y pimienta
Totopos

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero arma tu guacamole con aguacate, limón, un chile serrano picadito, cilantro, sal y pimienta al gusto.

Por otro lado, mezcla atún Mazatún previamente escurrido con ajo y chile en polvo, paprika, sal y pimienta. Colócalo en una fuente para microondas sobre papel encerado, cuidando que el atún quede bien extendido.

Calienta en el microondas por 30 segundos, abre y mueve un poco la mezcla para evitar que se pegue, repite dos o más veces o hasta que el atún Mazatún cambie de textura y luzca doradito.

Sirve tus mochomos de atún Mazatún sobre el guacamole y termina añadiendo chile serrano y cilantro encima. Acompaña con totopos.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

@atun_mazatun @AtunMazatun