

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Mac and cheese de atún Mazatún



30 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

2 latas de atún Mazatún en agua
200 gr de sopa de coditos
100 gr de queso cheddar rallado
100 gr de queso monterrey jack rallado
1/2 taza de leche
1 taza de crema
2 cucharadas de mantequilla
1 pizca de ajo en polvo
1 cucharada de panko
1 cucharada de queso parmesano
Sal y pimienta
1 litro de agua

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, pon a cocer la pasta en agua hirviendo con sal y pimienta. Una vez lista cuela con cuidado y reserva.

En un sartén aparte, sofríe una latita de atún Mazatún con dos cucharadas de mantequilla. Agrega crema, leche, sal, pimienta y ajo en polvo.

Una vez integrados los ingredientes, añade queso cheddar y queso Monterrey Jack al sartén, cuando estén casi derretidos agrega la pasta cocida, mezcla con cuidado y ponlo en un refractario para el horno.

Mezcla otra latita de atún Mazatún con panko (empanizador), queso parmesano y un poco de ajo en polvo y agrégalo encima del Mac and cheese.

Hornea unos minutos hasta lograr un doradito en la corteza.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun_mazatun  @AtunMazatun