

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Quesadillas de atún Mazatún ahogadas



20 min



4
Personas



Fácil

Ingredientes:

3 sobres de atún Mazatún
1/4 de cebolla blanca
5 tomates saladette
3 chiles caribe
3 chiles pico de pájaro
1/2 taza de jugo de tomate y almeja
500gr de queso chihuahua
1 taza de media crema
2 dientitos de ajo
8 tortillas de harina

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, sofríe en un sartén con poquito aceite tu atún Mazatún con cebolla picadita finamente.

Por otro lado, pon a tatemar tomate y chile caribe a fuego directo, una vez listos, licúa con jugo de tomate y almeja, chile pico de pájaro y 2 dientitos de ajo. Hierve la salsa en un sartén a fuego bajo.

Forma tus quesadillas con abundante queso, rellénalas de atún Mazatún sofrito y báñalas con la salsa una vez que estén cocinadas. Decora con media crema al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun