

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

## Tuna Chowder



15 min



2  
Personas



Fácil

### Ingredientes:

2 latas de atún Mazatún en aceite  
1/2 apio finamente picado  
1 pimiento rojo finamente picado  
1 papa finamente picada  
2 dientes de ajo finamente picados  
1/4 de cebolla blanca picadita  
1/3 de taza de crema  
2 tazas de leche  
2 láminas de tocino  
1/4 de taza de vino blanco  
1 pizca de perejil  
1 pizca de orégano  
1 taza de caldo de pollo o pescado  
2 hojas de laurel  
Croutones (opcionales)

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero, sofríe tocino en un sartén hondo, una vez listo retíralo y añade apio, ajo, pimiento, cebolla y sofríelos en la misma grasa.

Después, agrega una lata de atún Mazatún al sartén con verduras, sazona con un poco de pimienta, mezcla con cuidado y agrega vino blanco. Déjalo reducir unos 5 minutos y agrega caldo de pescado, papas, orégano y laurel. Tapa, baja el fuego a la mitad y calienta por 15 minutos.

Por otro lado, licúa una lata de atún Mazatún y leche, incorpórala a la preparación y agrega sal en caso de ser necesario. Añade crema, mezcla y deja 5 minutos más a fuego bajo. Sirve caliente en un tazón, decora con croutones, perejil picado y pimienta recién molida.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun