

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Enchiladas poblanas de atún Mazatún



30 min



2
Personas



Media

Ingredientes:

4 latas de atún Mazatún en aceite
1/3 de cebolla blanca
2 dientes de ajo
2 chiles poblanos
2 chiles Anaheim
1 taza de media crema
12 tortillas de maíz
1 taza de queso chihuahua
Sal y pimienta
Aceite

Producto Mazatún principal:



Preparación:

En un sartén con un chorrito de aceite sofríe un diente de ajo y cebolla picada, hasta que cambien de color, agrega atún Mazatún previamente escurrido y sigue calentando hasta que se seque por completo. Sazona con sal y pimienta al gusto y reserva.

Por otro lado, tatemamos chile poblano y chile Anaheim a fuego directo, déjalos reposar en una bolsa de plástico 5 minutos y posteriormente retira la piel y semillas.

Para preparar la salsa, licúa una taza de media crema, los chiles previamente tatemados, un diente de ajo y sal y pimienta al gusto.

Para formar tus enchiladas rellena las tortillas de maíz con una cucharada grande de atún Mazatún preparado y enrolla con cuidado (puedes pasar por un poco de aceite caliente para que queden selladas). Colócalas en un refractario apto para horno.

Finalmente, baña tus enchiladas en el refractario con la salsa de chiles poblanos, agrega queso rallado y gratina en el horno a 180°C.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun