

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

## Flautas de machaca de atún Mazatún



15 min



2  
Personas



Media

### Ingredientes:

1 lata familiar de atún Mazatún en aceite  
1 papa picada en cuadritos  
1/4 de cebolla blanca  
1 diente de ajo  
2 chiles verdes tatemados  
1 chile serrano  
1 latita de media crema  
1 aguacate  
Tortillas de harina  
Sal y pimienta

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero, sofríe las papas en cuadritos en suficiente aceite, hasta que queden blanditas, sin dorar. Escurre el exceso de aceite y reserva.  
Después, en un sartén con poquito aceite sofríe ajo y cebolla, agrega las papas en cuadritos, chile verde tatemado, picado finamente y 1 lata familiar de atún Mazatún en aceite previamente escurrida. Sazona con sal y pimienta al gusto.  
Mantén la preparación en fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que el atún Mazatún quede completamente seco, con aspecto de machaca.  
Posteriormente, rellena tus tortillas de maíz con la mezcla de atún Mazatún y enrolla en forma de flautas. Fríelas en suficiente aceite y escurre el exceso.  
Para acompañar, mezcla aguacate con chile serrano y media crema, salpimenta al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun