

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Ensalada de nopales y atún Mazatún



15 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

2 sobres de atún Mazatún en agua
1 taza de nopales cocidos
1 tomate
1 chile serrano
1/3 de cebolla blanca
2 cucharadas de mostaza
2 cucharadas de vinagre
4 cucharadas de aceite de oliva
50gr de queso fresco
1/2 cucharada de consomé en polvo
Tostadas o tortillas de maíz
Sal y pimienta

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, limpia y desinfecta tus vegetales (tomate, chile serrano y cebolla blanca). Pícalos en cubos pequeños y agrégalos todos juntos en un tazón.

Después añade dos sobres de atún Mazatún en agua, queso fresco desmoronado y nopales previamente cocidos, lavados y escurridos. Mezcla para integrar los ingredientes, sazona con sal y pimienta y reserva.

Forma una vinagreta mezclando mostaza, vinagre, aceite de oliva y consomé en polvo. Baña con esta mezcla tu ensalada de nopales y atún Mazatún y disfrútala servida en tacos o en tostadas

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun