

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Sandwichón verde de atún Mazatún



30 min



4
Personas



Media

Ingredientes:

- 2 latas familiares de atún Mazatún en agua
- 1 barra de pan blanco grande
- 90gr de queso crema
- 1 1/2 tazas de media crema
- 5 chiles verdes
- 4 chiles poblanos
- 2 dientes de ajo
- 1/2 taza de cilantro
- 1 cucharada de sazón en polvo
- 1 taza de elotitos
- 1 lata de jalapeño encurtido (220gr)

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, tateamos y limpiamos los chiles, retiramos las semillas y reservamos.

Después, licuamos dos latas familiares de atún Mazatún con media crema, queso crema, 4 chiles verdes y 3 chiles poblanos previamente tatemados. Añadimos dos dientes de ajo, sazón en polvo, jugo de los chiles jalapeños y cilantro, licuamos nuevamente y reservamos.

Por otro lado, retiramos las orillas del pan de barra y acomodamos unas piezas en un refractario extendido, formando una cama de pan, bañamos con la mezcla anterior hasta cubrir bien todas las piezas de pan. Añadimos elotitos, chiles jalapeños, rajas de chile verde y poblano y cubrimos con otra capa de pan.

Repetimos el paso anterior hasta acabar con todos los ingredientes. Decoramos con elotitos y rajas de chiles. Refrigeramos por 1 hora y disfrutamos frío.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun