

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Tacos de atún Mazatún en salsa verde



10 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

1 lata de atún Mazatún en aceite
1/4 de cebolla
4 tomatillos verdes
3 dientes de ajo
1 cucharada de sazón en polvo
1 chile serrano
1/4 de manojo de cilantro
Tortillas de maíz
Sal y pimienta
Aceite

Producto Mazatún principal:



Preparación:

En un sartén, con un chorrito de aceite, guisa atún Mazatún (previamente escurrido) con cebolla bien picadita y un diente de ajo. Salpimenta al gusto y reserva.

Por otro lado, tatem a fuego directo tomatillos verdes, dos dientes de ajo y chile serrano. Cuando estén listos, licúa con cilantro, sazón en polvo y media taza de agua.

Agrega la salsa al sartén con atún Mazatún bien cocinado y deja que se reduzca un poco el caldo.

Finalmente arma tus tacos con una cucharada generosa de atún Mazatún en salsa verde sobre tortillas de maíz calientes, agrega cebollita morada y lunitas de aguacate encima y listo.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun