

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Tostadas mini de salpicón de atún Mazatún



30 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

2 latas de atún Mazatún con verduras,
tapa y cucharita
1/4 de cebolla morada, en julianas
1 tomate, finamente picado
1 chile serrano, en rodajas
1/2 lechuga bola, picada
1 aguacate, en cubos
2 piezas de chile jalapeño en escabeche, picados
2 piezas de limón
1 pizca de cilantro picadito
8 tostadas
2 cucharadas de vinagre blanco
4 cucharadas de aceite de oliva
1/2 cucharada de mostaza
Sal y pimienta
Orégano seco

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, prepara un aliño mezclando aceite de oliva, mostaza, sal, pimienta y orégano.

Después, agrega dos latas de atún Mazatún con verduras a un tazón y baña con el jugo de dos limones. Añade cebolla morada, tomate, chile serrano, lechuga y chiles jalapeños, baña con el aliño y mezcla con cuidado. Reserva en el refrigerador por 30 minutos.

Sírvelo en tostadas, corona con un poco de aguacate, cilantro picado y ralladura de limón.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun