Prepara algo rico con Mariono

Atún Mazatún en Salsas Negras







Ingredientes:

1 lata de atún Mazatún en agua

1/2 pepino

1/4 de cebolla morada

1/2 apio

1/2 aquacate

1 chile serrano

1 cucharada de cilantro

1/2 taza de salsa de soya

3 limones

1 cucharada de aceite de ajonjolí

Tostadas

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, escurre muy bien una lata de atún Mazatún en aceite. Por otro lado pica finamente pepino, cebolla morada, apio, chile serrano y cilantro.

Después, en un tazón, mezcla atún Mazatún con los vegetales del paso anterior, añade salsa de soya, aceite de ajonjolí y el jugo de 3 limones.

Disfruta sobre tostadas y corona con láminas de aguacate.