

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

## Toritos de atún Mazatún



### Ingredientes:

2 sobres de atún Mazatún en agua  
6 piezas de chile caribe  
1/4 de cebolla morada  
1/2 pepino  
1 taza de salsa de soya  
1/4 de taza de aceite de ajonjolí  
5 limones

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero, haz un corte a lo largo de los chiles caribe, para retirar semillas y venas, con cuidado de no abrir por completo. Una vez listos, rellena de atún Mazatún y mételos a la airfryer o el horno a 180° por 10 minutos.

Por otro lado, pica cebolla morada y pepino en tiras delgadas. Mezcla salsa de soya con aceite de ajonjolí y limón y reserva.

Finalmente coloca los chiles caribe en un plato plano, añade cebolla morada y pepino en tiras, baña con la salsa de soya y listo.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun\_mazatun  @AtunMazatun