

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Enmoladas de atún Mazatún



20 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

- 1 lata familiar de atún Mazatún en aceite
- 6 tortillas de maíz
- 3 cucharadas de mole poblano en pasta
- 1 taza de agua caliente
- 50 gr de queso chihuahua
- 1 cucharadita de ajonjolí blanco
- Aritos de cebolla para decorar
- 1/4 de taza de aceite

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, en una cacerola calienta agua y disuelve muy bien la pasta de mole poblano.

Mientras está el mole, calienta un poco de aceite en una sartén y fríe ligeramente las tortillas sin que endurezcan, retira y coloca sobre papel absorbente.

Rellena cada una con un poco de atún Mazatún y queso chihuahua, sirve 3 piezas en un plato y baña con el mole bien caliente.

Decora con un poco de cebolla y ajonjolí blanco. Puedes acompañar con arroz blanco o rojo.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun_mazatun  @AtunMazatun