

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Tacos de estofado de atún Mazatún



20 min



2
Persona



Fácil

Ingredientes:

2 latas de atún Mazatún con verduras en agua
1 pieza de papa en rodajas
1 calabaza en medias lunas
10 aceitunas
10 alcaparras
2 tomates saladette en cubos
1/4 de cebolla picada
2 dientes de ajo
1 jalapeño fresco
2 cucharadas de vino blanco
2 hojas de laurel
1 pizca de sal, pimienta y orégano
Aceite de oliva
Tortillas de maíz

Producto Mazatún principal:



Preparación:

En un sartén con un poco de mantequilla sofríe un diente de ajo bien picadito, después escurre muy bien tu atún Mazatún con verduras y añádela al sartén. Cocina a fuego bajo.

Añade aceitunas y cebolla picaditas a la preparación, cocina un poco y después añade puré de tomate y chile chipotle triturado. Cocina a fuego bajo y tapado.

Arma tus taquitos con tortillas de maíz bien calientitas y tu estofado de atún Mazatún.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun