

Prepara algo rico con **Mazatún**®

## Albóndigas atún Mazatún y crema de chipotle



30 min



2  
Personas



Media

### Ingredientes:

- 1 lata familiar de atún Mazatún en agua
- 1/2 taza de pan molido
- 1/3 de cebolla morada
- 1 taza de media crema
- 1 latita de chile chipotle
- 1 diente de ajo
- Aceite
- Sal y pimienta al gusto

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero, escurre muy bien una lata familiar de atún Mazatún en agua. En un tazón grande, combina el atún Mazatún escurrido, cebolla morada finamente picada y pan molido. Mezcla bien hasta obtener una masa homogénea y forma bolitas con la preparación.

En la licuadora, agrega media crema, chile chipotle al gusto y un diente de ajo. Licúa hasta obtener una salsa suave. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Calienta un chorrito de aceite en un sartén a fuego medio, dora las albóndigas de atún Mazatún hasta que cambien de color y colócalas en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

En la misma sartén, vierte la crema de chipotle y coloca las albóndigas de atún nuevamente. Cocina durante unos minutos a fuego bajo para que las albóndigas se impregnen con crema.

Sirve las albóndigas acompañadas de ensalada o arroz al gusto.

Compártenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun\_mazatun  @AtunMazatun