

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Tacos de atún Mazatún en salsa verde



30 min



2
Personas



Fácil

Producto Mazatún principal:

Ingredientes:

- 2 latas de atún Mazatún en agua
- 1 papa chica
- 1/2 cebolla blanca
- 1/2 mazo de cilantro
- 5 tomatillos
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de sazón en polvo
- Tortillas de maíz
- Sal y pimienta
- Aceite



Preparación:

Primero, sofríe tomatillos en un sartén con poquito aceite hasta que estén suaves. Luego, colócalos en una licuadora con un diente de ajo, cilantro picado y sazón en polvo. Licúa hasta obtener una salsa verde suave.

Después, en un sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio, agrega cebolla picada y cocina hasta que cambie de color; agrega papa en cubos y sigue sofríendo.

Cuando las papas estén listas, agrega atún Mazatún bien escurrido al sartén y mezcla. Cocina durante unos minutos hasta que el atún esté doradito. Sazona con sal y pimienta.

Añade la salsa verde y deja que hierva un rato hasta que las papas estén blanditas y todos los sabores se hayan integrado. Sirve en tacos de tortillas de maíz y acompaña con aguacate.

Compártenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun