

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Tinga atún Mazatún



15 min



2
Personas



Media

Ingredientes:

- 2 latas de atún Mazatún en aceite
- 1 tomate saladette
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 chile chipotle
- 1/3 de cebolla blanca
- 4 tortillas de maíz
- 1/2 aguacate

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, en un sartén con poquito aceite, sofríe cebolla en julianas hasta que esté transparente; agrega tomate picado y cocina hasta que se ablande.

Después, añade atún Mazatún (escúrrelo primero), mezcla bien y sazona con sal y pimienta.

Incorpora a la preparación pasta de tomate y chile chipotle (ajusta la cantidad según tu preferencia). Cocina por unos minutos hasta que se integren bien los ingredientes.

Para armar tus tacos, coloca una cama de aguacate sobre las tortillas de maíz calientitas, sirve encima la tinga de atún Mazatún y acompaña con lechuga fresca, limón y salsa.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun