

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Pimientos rellenos de atún Mazatún



15 min



2
Personas



Fácil

Producto Mazatún principal:

Ingredientes:

- 1 pimiento morrón rojo
- 1 lata de atún Mazatún en agua
- 1 tallo de apio
- 2 cucharadas de media crema
- 1 cucharada de mostaza
- 1 taza de queso rallado
- 1/2 taza de cebollín picado
- Aceite de oliva



Preparación:

Primero, corta un pimiento morrón a la mitad, úntalo con aceite de oliva y mételo al horno a 180°C por 10 minutos.

Por otro lado, pica finamente apio y cebollín.

En un tazón, mezcla atún Mazatún bien escurrido, apio, media crema, mostaza y la mitad del cebollín.

Rellena las mitades del pimiento con la mezcla de atún Mazatún, espolvorea con queso rallado y el resto del cebollín.

Hornea por otros 10 minutos o hasta que el queso esté gratinado y dorado.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun