

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Chiles rellenos de atún Mazatún



30 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

- 1 lata de atún Mazatún con verduras y mayonesa
- 2 piezas de chile verde
- 1 lata de salsa de chile colorado
- 1/3 de cebolla blanca
- 1 taza de queso menonita, rallado

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, tatemamos los chiles verdes para que la piel pueda retirarse fácilmente, límpialos, retira las semillas y las venas, y hazles una abertura a lo largo para poder rellenarlos.

Después, rellena los chiles el atún Mazatún y agrega el queso

Luego, en un sartén, sofríe la cebolla picada en julianas con un poquito de aceite hasta que esté transparente, agrega la salsa de chile colorado y sazona al gusto.

Finalmente, agrega los chiles rellenos al sartén y báñalos con la salsa caliente. Cocina a fuego bajo durante unos minutos para que los chiles se calienten bien y el queso se derrita un poco.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun