

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Enchiladas rojas de atún Mazatún



30 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

- 1 lata familiar de atún Mazatún en aceite
- 6 tortillas de maíz
- 1 taza de media crema
- 2 chiles chipotles
- 1 diente de ajo
- Queso al gusto para gratinar
- Sal y pimienta

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Mezcla en la licuadora media crema, chipotle y ajo hasta obtener una mezcla homogénea. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Después, calienta las tortillas en un sartén con poquito aceite para hacerlas flexibles; rellénalas con atún Mazatún previamente escurrido y forma las enchiladas.

Pon las enchiladas en un refractario, báñalas con crema de chipotle y añade queso rallado encima.

Hornea hasta que el queso esté gratinado y disfruta.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun_mazatun

 @AtunMazatun