

Espagueti con atún Mazatún y Espinacas





30 min | Personas |



Ingredientes:

1 lata familiar de atún Mazatún en agua

1 paquete de espagueti

1 taza de espinacas frescas

1 cartón de media crema

1 diente de ajo

Sal y pimienta al gusto

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, pon a cocer la pasta según las instrucciones del paquete. Una vez que esté cocida, escúrrela para quitarle el exceso de agua.

Luego, licúa media crema con ajo y sazona al gusto con sal y pimienta.

Después, en un sartén grande, agrega la pasta ya escurrida junto con una lata familiar de atún Mazatún en agua y las espinacas y baña con la mezcla de media crema que licuaste.

Cocina todo junto a fuego medio, revuelve cuidando de no batir, hasta que las espinacas se ablanden y todos los ingredientes estén bien calientes. Ajusta sazón con sal y pimienta si es necesario.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos