

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Tacos de lechuga atún Mazatún



20 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

- 1 lata de atún Mazatún con verduras y mayonesa
- 2 hojas de lechuga grandes
- 1/2 aguacate
- 1/3 de cebolla morada
- 2 limones
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 pizca de orégano
- Sal y pimienta al gusto

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, prepara cebolla curtida picando cebolla morada en julianas y mezclando con el jugo de 2 limones, 2 cucharadas de vinagre y una pizca de orégano. Luego, lava y seca muy bien dos hojas de lechuga y utilízalas como base para los tacos.

A continuación, abre una lata de atún Mazatún de verduras y mayonesa y distribuye el atún de manera uniforme sobre las hojas de lechuga.

Después, corta medio aguacate en láminas o cubitos y colócalo sobre el atún Mazatún.

Finalmente, añade la cebolla morada curtida encima de los tacos y disfruta.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun