

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Burro de atún Mazatún a la Mexicana



20 min



1
Persona



Fácil

Ingredientes:

- 1 sobre de atún Mazatún en agua
- 1/2 taza de arroz rojo, cocido
- 1 tortilla de harina grande
- 1 aguacate
- 1 tomate
- 1/3 de cebolla blanca
- Un puñado de cilantro
- 1 chile serrano

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, prepara una salsa bandera picando tomate, cebolla, cilantro y chile serrano; mezcla bien y reserva.
Después, aplasta un aguacate en un tazón para hacer un guacamole.
Calienta una tortilla de harina en un comal a fuego medio. Una vez caliente, coloca en el centro arroz rojo, la salsa bandera, el guacamole y atún Mazatún.
Envuelve los ingredientes en la tortilla, cerrándola como un burrito.
Finalmente, pon el burrito en el comal y dóralo por ambos lados hasta que la tortilla esté crujiente.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun_mazatun

 @AtunMazatun