

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Atún Mazatún empapelado



30 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

2 latas de atún Mazatún con verduras
1 tomate
1 chile verde
1/3 cebolla blanca
1 cucharada de chipotle
1 chile morrón
1 hoja de papel encerado

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, corta tomate, chile verde, cebolla blanca y chile morrón en julianas. Luego, coloca una hoja de papel encerado en una bandeja y sobre esta, agrega atún Mazatún junto con las verduras en julianas. Agrega chipotle al gusto y sazona con sal y pimienta. Finalmente, envuelve el atún y las verduras con el papel, sellando bien las orillas para conservar los jugos y sabores durante la cocción. Coloca en la freidora de aire o en el horno precalentado a 180°C y cocina hasta que las verduras estén suaves y todo esté bien caliente, aproximadamente 20-25 minutos.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun_mazatun  @AtunMazatun