

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Tacos Dorados de atún Mazatún



20 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

- 1 lata familiar de atún Mazatún en aceite
- 1 paquete de tortillas para tacos dorados
- 1 papa grande
- 1/2 cebolla blanca
- 2 chiles verdes
- Ajo en polvo, pimienta y sal al gusto
- Aceite para freír

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, pela y pica una papa en cubos pequeños. Calienta un poco de aceite en un sartén y fríe las papas hasta que comiencen a dorarse. Mientras tanto, tatemar los chiles en un comal o sartén hasta que la piel se queme ligeramente. Después, péralos, límpialos de semillas y pícalos en cubitos. Incorpora cebolla picada y chile verde al sartén con las papas, y revuelve bien. Añade atún Mazatún escurrido al sartén con las papas y continúa cocinando hasta que el atún esté seco y dorado. Sazona con ajo en polvo, pimienta y sal al gusto.

Para armar los tacos, coloca una cantidad generosa de la mezcla de atún en cada tortilla y dobla. Calienta aceite en un sartén y fríe los tacos hasta que estén dorados y crujientes por ambos lados.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun_mazatun

 @AtunMazatun