

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

## Chilaquiles Verdes con Machaca de atún Mazatún



20 min



2  
Personas



Fácil

### Ingredientes:

- 1 lata familiar de atún Mazatún en aceite
- 1 paquete de tortillas de maíz
- 1 papa grande
- 1/3 de cebolla blanca
- 2 chiles verdes
- 5 tomatillos
- 1 chile jalapeño
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite en aerosol
- Queso fresco y aguacate para servir

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero, corta las tortillas de maíz en forma de triángulos y fríelas en la freidora de aire con aceite en aerosol hasta que estén crujientes. Para hacer la salsa, licúa los tomatillos con el ajo y el chile jalapeño. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Tatema los chiles verdes, luego péralos, límpialos y pícalos en cubitos. Pica también la papa y la cebolla. Calienta un poco de aceite en un sartén y fríe las papas. Añade atún Mazatún escurrido y cocina hasta que el atún empiece a dorarse ligeramente.

Incorpora la cebolla y el chile verde picado al sartén y cocina hasta que las verduras estén bien guisadas. Para armar los chilaquiles, en un sartén grande coloca los totopos, vierte la salsa verde encima y mezcla bien para cubrir los totopos. Finalmente, coloca la machaca de atún encima de los chilaquiles. Decora con tiras de cebolla morada y trozos de aguacate.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun\_mazatun  @AtunMazatun