

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

## Chicharrón de trozos de atún Mazatún



20 min



2  
Persona



Fácil

### Ingredientes:

- 1 paquete de trozos de atún Mazatún
- 1 aguacate
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 pizca de sal y pimienta
- 1 chile serrano
- 4 tortillas de maíz
- Aceite en aerosol o aceite para freír

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero, haz una mezcla de fécula de maíz con sal y pimienta en un tazón. Corta los trozos de atún Mazatún en cubos grandes y cúbrelos con la mezcla de fécula de maíz hasta que estén bien cubiertos. Para hacer el chicharrón de atún, calienta aceite en un sartén a fuego medio-alto y fríe las piezas hasta que estén doradas y crujientes. Mientras se cocina el chicharrón de atún, prepara un guacamole mezclando chile serrano con aguacate y sal al gusto. Para armar los tacos, unta guacamole sobre tortillas de maíz calientes y añade el atún crujiente encima. Acompaña con tu aderezo favorito.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun