Prepara algo rico con Marion.

Dip de atún Mazatún, cebolla y tocino







Ingredientes:

1 lata de atún Mazatún en aceite 1 barra de queso crema 1/2 cebolla blanca 2 tiras de tocino

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, corta el tocino en trozos pequeños y fríelo en una sartén hasta que comience a dorarse. Después, añade cebolla blanca cortada finamente y sigue cocinando hasta que el tocino esté crujiente y la cebolla cambie de color. Incorpora el atún Mazatún bien escurrido a la sartén y mezcla bien con el tocino y la cebolla.

Apaga la estufa y añade el queso crema, revolviendo hasta que se integre completamente con el resto de los ingredientes

Sirve el dip caliente acompañado de tus totopos favoritos.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

