

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Tortitas de atún Mazatún con salsa de tomate



20 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

- 1 lata de atún Mazatún en aceite
- 2 cucharadas de pan molido
- 1 papa grande
- 2 tomates
- 2 chiles de árbol
- 1 diente de ajo
- Ajo en polvo, pimienta y sal al gusto
- 1 cucharada de sazónador en polvo

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, cocina una papa en agua hirviendo hasta que esté suave. Una vez cocida, machácala en un tazón.

Añade atún Mazatún escurrido y pan molido a la papa machacada. Mezcla bien y sazónala con ajo en polvo, pimienta y sal al gusto. Forma bolitas con la mezcla de atún y aplástalas para darles forma de tortitas, fríelas en un sartén hasta que estén doradas por ambos lados. Para la salsa, licúa los tomates, el diente de ajo y los chiles de árbol.

Agrega una cucharada de sazónador en polvo y licúa hasta obtener una salsa homogénea. Finalmente, sirve las tortitas calientes y báñalas con la salsa picante. Acompaña con ensalada.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun