

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Trozos de atún Mazatún Sellado con Ajonjolí



20 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

- 1 trozo de atún Mazatún
- 4 cucharadas de ajonjolí negro
- 4 cucharadas de ajonjolí blanco
- 1 pizca de sal y pimienta
- 1 cucharada de mostaza
- Aceite para cocinar
- Rodajas de chile jalapeño para decorar

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, unta el medallón de atún Mazatún con mostaza de manera uniforme por todos lados, sazona con sal y pimienta al gusto. Después, en un plato, mezcla ajonjolí negro y blanco. Empaniza el medallón de atún en la mezcla de ajonjolí, asegurándote de cubrirlo completamente.

Calienta un poco de aceite en un sartén a fuego medio-alto, cuando esté caliente, sella el medallón de atún por ambos lados hasta que el ajonjolí esté dorado. Corta el medallón en rodajas finas, sirve en un plato extendido y decora con rodajas de chile jalapeño.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun