

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Gorditas de machaca de atún Mazatún



30 min



2
Personas



Intermedio

Ingredientes:

- 1 lata de atún Mazatún en aceite
- 1 taza de harina de maíz
- 1 taza y media de agua
- 1 papa
- 1/4 de cebolla
- 1 cucharadita de lechuga

Producto Mazatún principal:



Preparación:

En un bowl añade la taza de harina de maíz con el agua y mezcla hasta integrar todo. Forma bolitas y aplasta para aplanarlas, luego ponlas en el comal.

Pellizca por las orillas para darles la forma característica de las gorditas, y fríelas en un sartén con aceite bien caliente, una vez doraditas, retira y limpia el exceso de aceite con una servilleta.

Para la machaca de atún vacía la lata de atún Mazatún en aceite en un bowl, mezcla con la papa y la cebolla previamente picadas en cubitos y fríe en aceite hasta dorar. Arma las gorditas y corona con un poco de lechuga, añade salsa al gusto y disfruta.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun