

Prepara algo rico con **Mazatún**.

Pasta fría con aceitunas y pimientos de atún Mazatún



30 min



3
Personas



Ingredientes:

- 1 lata de atún Mazatún en agua
- 1 paquete de pasta de codito
- 7 piezas de aceituna verde
- 1 lata de elotitos
- 1 lata de chiles jalapeños curtidos
- 1 lata de pimientos curtidos
- 1 chile chipotle
- 1 pizca de sal y pimienta

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, pon a cocer la pasta. Escurre el agua de la lata de Atún Mazatún, licúala con los pimientos curtidos y un poquito de chipotle.

Agrega la mezcla a la pasta una vez cocida.

Escurre el agua de la lata de elotitos y por otro lado pica finamente los jalapeños, añade esto a la pasta y mezcla hasta integrar bien todos los ingredientes.

Sazona con sal y pimienta al gusto.

Por último agrega las aceitunas cortadas en rodajas para decorar. Sirve y disfruta.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun