

## Taco Keto con atún Mazatún







## Ingredientes:

1 a 2 trozos de atún Mazatún 1 cucharada de aderezo de chipotle 1 cucharada de cebolla morada 1 cucharada de cilantro 1 taza de queso rallado.

## Producto Mazatún principal:



## Preparación:

Primero, pica los trozos de atún Mazatun en cubitos y sofríelos en un sartén con poco aceite.

Agrega la cucharada de aderezo de chipotle y revuelve hasta que se cocine bien.

Divide el queso rallado en dos y pon una de las porciones en otro sartén para que se derrita, se gratine y se forme la costra de queso. (Repite el proceso para que te salgan dos).

Una vez lista las costras de gueso forma los tacos añadiendo los cubitos de atún con chipotle, la cebollita morada y el cilantro al gusto. ¡A disfrutar!

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos