

Prepara algo rico con **Mazatún®**

## Tapas de trozos de atún Mazatún



15 min



2  
Personas



Fácil

### Ingredientes:

Trozos de atún Mazatún  
1 baguette  
1 aguacate  
1 chile serrano  
1/4 de cebolla morada  
1 puño de cilantro  
Semillas de ajonjolí

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero unta los trozos de atún Mazatún con aceite, esparce por toda la pieza con ayuda de tus dedos, después cubre con semillas de ajonjolí y pasa por un sartén con fuego medio, séllalos por ambos lados.

Por otro lado, corta el baguette a lo largo para obtener rebanadas y dóralas un poco por ambos lados en un sartén plano.

Corta en tiras delgadas los trozos de atún Mazatún y machaca el aguacate para obtener una pasta.

Para emplatar toma un pedazo de pan tostado, unta el aguacate formando una base para después colocar el atún, repite el proceso hasta terminar todas las tapas.

Por último esparce más semillas de ajonjolí y coloca rebanadas de chile serrano como decoración.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun