

Prepara algo rico con *Mazatún*®

## Lomo ahumado Mazatún en salsa de ajonjolí



30 min



2 Personas



Fácil

### Ingredientes:

1 lomo de Atún Ahumado Mazatún  
1 cucharada de aceite de ajonjolí  
1 cucharada de jugo sazonador  
3 cucharadas de salsa soya  
1 limón  
1 pepino  
1 chile serrano  
1/4 aguacate  
Semillas de ajonjolí

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero con ayuda de un cuchillo corta el lomo de atún ahumado Mazatún, el pepino en rodajas y reserva.

En un recipiente mezcla el jugo del limón, el jugo sazonador, la salsa de soya y el aceite de ajonjolí, revuelve muy bien.

Emplata formando una base con las rodajas de pepino, después coloca el lomo de atún ahumado y agrega por encima la salsa preparada.

Puedes decorar con un poco de aguacate y semillas de ajonjolí.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

@atun\_mazatun

@AtunMazatun