

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 sazónador
- 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 sazónador, 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