

Prepara algo rico con **Mazatún®**

## Tacos de trozos de atún Mazatún sellados



15 min



2  
Personas



Fácil

### Ingredientes:

Trozos de atún Mazatún  
4 tortillas de maíz  
1 aguacate  
1 taza de queso  
1/3 de cebolla  
1 pizca de ajo en polvo, pimienta y sal

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero pica los trozos de atún Mazatún en láminas y sazona con el ajo en polvo, sal y pimienta al gusto. En un sartén con un poco de aceite, sella los trozos de atún Mazatún por ambos lados.

Por otro lado, en el mismo sartén a fuego medio forma las costras de queso esperando que se derrita y poniendo la tortilla por encima del queso derretido, repite con las 4 tortillas.

Forma los tacos colocando los trozos de atún sellado y añade el aguacate y la cebolla cortados en láminas.

Puedes añadir limón y salsa al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun