

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