

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Poke bowl de trozos de atún Mazatún



20 min



1
Persona



Fácil

Ingredientes:

Trozos de atún Mazatún
1/2 taza de arroz
1/2 pepino
1/2 zanahoria
1/3 chile jalapeño
1/3 cebolla morada
1 cucharada de aceite de ajonjolí
Semillas de ajonjolí

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero pon a cocer 1/2 taza de arroz, una vez listo reserva.
Por otro lado pica en cubos pequeños los trozos de atún Mazatún, ralla la zanahoria, corta el pepino y la cebolla en rebanadas delgadas y el chile jalapeño en rodajas.

Arma tu bowl: Primero el arroz, añade el aceite y las semillas de ajonjolí y revuelve muy bien.

Sobre esa base coloca la zanahoria, la cebolla, las rodajas de pepino, los trozos de atún Mazatún y las rodajas de chile jalapeño.

Decora con más semillas de ajonjolí.

Puedes acompañar con salsa soya al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

@atun_mazatun

@AtunMazatun