

Prepara algo rico con **Mazatún.**®

Toast de láminas de trozos de atún Mazatún



15 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

Trozos de atún Mazatún
1 pan baguette
1/3 de aguacate
1/3 de cebolla morada
1/3 de chile jalapeño
Semillas de ajonjolí al gusto

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero pica los trozos de atún Mazatún en láminas, la cebolla en julianas, el chile jalapeño en rodajas y reserva.

Toma el baguette y pártelo por la mitad, en un sartén a fuego bajo tuesta un poco el pan por ambos lados. Parte el aguacate en láminas y ponlo sobre el pan tostado formando una base. Sobre esa base, acomoda las láminas de trozos de atún Mazatún, coloca por encima la cebolla y corona con rodajas del chile jalapeño formando el toast.

Puedes añadir semillas de ajonjolí al gusto.

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