

Prepara algo rico con **Mazatún®**

Pasta Poblana con atún Mazatún



40 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

2 latas de Atún Mazatún en agua
1 paquete de pasta para espagueti
3 chiles poblanos
1 lata de elotitos
1 media crema
1 diente de ajo
Sal y pimienta

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Tatema los chiles poblanos, colócalos en una bolsa para que suden, péralos y retira las semillas.

Por otro lado pon a cocer la pasta en abundante agua hasta que esté al dente. Escurre y reserva.

Licúa la media crema con 2 chiles poblanos previamente tatemados, el diente de ajo y sazona al gusto.

Pica el chile poblano restante en rajas e integra junto con la pasta y la crema licuada, añade las latas de atún Mazatún previamente escurridas y los elotitos.

Revuelve bien hasta que todo quede perfectamente integrado.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun