

Prepara algo rico con **Mazatún®**

Curricanes de trozos de atún Mazatún



20 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

Trozos de atún Mazatún

1/2 zanahoria

1/2 pepino

1/2 aguacate

1 chile serrano

1/3 cebolla morada

1 cucharada de aceite de ajonjolí

Salsa soya

Semillas de ajonjolí

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero prepara las verduras, lava, pela y pica en tiras delgadas, el pepino y la zanahoria, corta en julianas la cebolla morada y el aguacate, por último el chile serrano córtalo en rodajas y reserva.

Por otro lado pica en láminas delgadas los trozos de atún Mazatún.

Para formar los curricanes coloca primero los trozos de atún Mazatún en láminas, luego encima coloca las verduras: un poquito de zanahoria, pepino, cebolla, aguacate. Después enrolla con el atún y corona con la rodaja de chile serrano.

Emplata y decora con semillas de ajonjolí, baña los curricanes con aceite de ajonjolí y salsa soya al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun