

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Carpaccio de Trozos de atún Mazatún con alcaparras



15 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

Trozos de atún Mazatún
2 cucharadas de alcaparras
1 cucharada de aceite de ajonjolí
2 limones
1/4 cebolla morada
1 puñito de cilantro
Salsa inglesa
Sal y pimienta
Semillas de ajonjolí

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero corta en láminas delgadas los trozos de atún Mazatún, aplástalos con ayuda de una bolsa y un aplanador para formar el carpaccio, distribúyelo en un plato grande.

Mezcla el jugo de los limones, el aceite de ajonjolí, la salsa inglesa y viértelo sobre el carpaccio. Pica en pedazos pequeños la cebolla morada y el cilantro, distribúyelos y agrega las alcaparras. Añade sal, pimienta y semillas de ajonjolí al gusto. Puedes acompañar con galletas integrales.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun_mazatun

 @AtunMazatun