

Prepara algo rico con **Mazatún**®

## Tostadas de Trozos de atún Mazatún con cebolla frita



30 min



2  
Personas



Fácil

### Ingredientes:

Trozos de atún Mazatún  
4 tostadas de wonton  
1/3 aguacate  
1/3 cebolla  
3 cucharadas de maicena  
1 cucharadita de ajo en polvo  
1/2 limón  
Semillas de ajonjolí

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero en un bowl revuelve muy bien la maicena con el ajo en polvo, luego pica la cebolla en julianas, pásalas por la mezcla de maicena sazonada y reserva. Por otro lado, en un sartén con aceite bien caliente fríe las tostadas de wonton por ambos lados y las tiras de cebolla hasta que estén bien doradas. Después pica en láminas delgadas los trozos de atún Mazatún y el aguacate. Arma tus tostadas colocando las láminas de atún como base sobre el wonton, después el aguacate y por último corona con la cebolla frita. Puedes bañar tus tostadas con una mezcla de salsa soya y limón al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

 @atun\_mazatun  @AtunMazatun