

Prepara algo rico con **Mazatún®**

Flautas doradas de atún Mazatún



30 min



1
Persona



Fácil

Ingredientes:

1 lata de Atún Mazatún en aceite
4 tortillas para tacos dorados
1 papa cocida en cubos
1/3 cebolla
1/3 de lechuga
Queso parmesano
Limón

Producto Mazatún principal:



Preparación:

En un bowl mezcla la papa cocida y el contenido de la lata de atún Mazatún previamente escurrida, agrega sal y pimienta, revuelve hasta integrar muy bien. Toma las tortillas una por una, coloca la mezcla como relleno y enrolla con ayuda de tus dedos para formar las flautas.

En un sartén con aceite bien caliente y mucho cuidado coloca las flautas. Gira y acomoda tus tortillas para que se frían por todos lados, una vez doradas retira. Por último emplata tus flautas colocándoles encima lechuga y cebolla en julianas, puedes decorar con queso parmesano y añadir limón al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun