

Prepara algo rico con **Mazatún®**

Costra de queso con Trozo de atún Mazatún y cebolla



20 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

Trozos de atún Mazatún
1 taza de queso rallado
1/3 media crema
Salsa de chile sriracha
1 cebollín de rabo
Semillas de ajonjolí

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero para formar la costra de queso, coloca una capa de queso rallado en un sartén a fuego medio, una vez dorada la base, dale la vuelta con ayuda de una espátula y espera a que termine de dorar, retira del fuego y reserva.

Por otro lado, corta en cubos pequeños los Trozos de atún Mazatún y en un bowl incorpora junto con la media crema y la salsa sriracha, mezcla hasta que se integre todo muy bien.

Por último coloca la mezcla sobre la costra de queso y decora con rodajas de cebollín de rabo y semillas de ajonjolí.

Puedes acompañar tu botana con aderezo al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun