

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

Jalapeños rellenos de atún Mazatún y queso crema



20 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

- 1 lata de Atún Mazatún en agua
- 4 piezas de chile jalapeño
- 1/2 pieza de queso crema
- 1/2 taza de queso rallado

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero parte los jalapeños por la mitad, retira las semillas y las venas. Mételes 5 minutos en la freidora de aire con un poco de aceite en aerosol.

Por otro lado abre y escurre el agua de la lata de atún Mazatún, en un bowl mezcla el contenido de la lata con el queso crema, salpimenta al gusto.

Rellena los chiles con la mezcla de atún Mazatún, coloca el queso rallado por encima y llévalos 5 minutos a la freidora de aire para que gratinen.

Deja enfriar, emplata y disfruta.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun