

Prepara algo rico con **Mazatún®**

Chimichanga de atún Mazatún y papa con lechuga y cebolla curtida.



30 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

- 1 lata familiar de Atún Mazatún en aceite
- 1 papa
- 1 chile jalapeño
- 2 tortillas de harina
- 1 puño de lechuga
- 1/3 cebolla morada
- Media crema
- Limón

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Pela y corta la papa en cuadritos y también el chile jalapeño, en un sartén con aceite guisa ambos junto con el contenido de la lata de atún Mazatun previamente drenada hasta que la papa se ablande, integra todo muy bien.

Coloca las tortillas de harina un poco sobrepuestas una con la otra como base, luego coloca el guiso a lo largo por todo el centro de las tortillas y con ayuda de tus manos enrolla y forma la chimichanga.

En un sartén con poco aceite a fuego medio fríe tu chimichanga, con ayuda de unas pinzas róta y haz que se dore por todos los lados

Emplata y decora tu chimichanga colocando lechuga cortada finamente, cebolla en julianas y un toque de media crema encima, puedes añadir limón al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun