

Prepara algo rico con **Mazatún®**

## Tacos sudados de atún Mazatún con papa y especias



20 min



1  
Persona



Fácil

### Ingredientes:

- 1 lata de Atún Mazatún en aceite
- 1 papa
- 6 tortillas de maíz
- 1/2 cebolla blanca
- 1 cucharada de chile colorado en polvo

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Primero pica la cebolla en julianas y fríelas en aceite con un poco de chile colorado, una vez listas reserva.

Pon a cocer la papa y una vez blanda mezcla con el contenido de la lata de atún Mazatún previamente drenada. Salpimenta al gusto, mezcla hasta integrar muy bien. Toma las tortillas una por una y rellena con la mezcla para formar los tacos.

En un sartén con aceite dora los tacos por ambos lados hasta que cambien su color. Sirve con las cebollitas y la salsa de tu preferencia.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun