

Prepara algo rico con **Mazatún®**

Totopos de wonton con Trozos de atún Mazatún



25 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

Trozos de Atún Mazatún
7 piezas de láminas de wonton
1 pepino
1/4 de cebollín
1 puñito de cilantro
1/4 cebolla morada
1 chile serrano
Semillas de ajonjolí
Sal, ajo en polvo y pimienta
aceite de ajonjolí
Limón al gusto

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero corta las láminas de wonton por la mitad para crear triángulos, después en un sartén con aceite bien caliente fríe las láminas de wonton por ambos lados para crear tus totopos.

Corta en cubos pequeños los Trozos de atún Mazatún, sazona con jugo de limón, aceite de ajonjolí, agrega sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Pica el cilantro y el cebollín, pica también el chile serrano en rodajas y el pepino y la cebolla morada en julianas.

Arma tu plato, primero una cama de totopos, y arriba añade los ingredientes previamente picados, puedes agregar las semillas de ajonjolí y más jugo de limón al gusto.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun