

Prepara algo rico con **Mazatún®**

Sushi con Trozos de atún Mazatún



30 min



1
Persona



Fácil

Ingredientes:

Trozos de atún Mazatún
pieza de alga
arroz para sushi
1 pepino
1 zanahoria
semillas de ajonjolí
salsa soya
aderezo de chipotle

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero prepara tus ingredientes, lava, pela y pica el pepino y la zanahoria en bastoncillos.

Corta los Trozos de atún Mazatún en tiras medio gruesas.

Después pon en una tabla para sushi la hoja de alga, luego distribuye el arroz para sushi de manera uniforme por toda la hoja.

Añade tus vegetales y trozos de atún Mazatún como relleno, procede a enrollar con ayuda de tus manos para que quede todo muy bien compactado, gira y una vez formado tu rollo, corta en rodajas, emplata y decora con semillas de ajonjolí. Puedes acompañar con salsa soya y aderezo de tu preferencia.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun_mazatun



@AtunMazatun