



Gustamar®



EN
ACEITE

LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE

Fajitas

con Atún en Aceite Gustamar para 4 personas

INGREDIENTES

- 4 Tortillas de harina.
- 1 Pimentón verde.
- 1 Pimentón rojo.
- 1 Cebolla mediana roja.
- 1 Tomate maduro.
- 3 Latas de Atún en Aceite Gustamar.
- 1 Aguacate.
- Limón.
- Cilantro.
- Sal y pimienta.
- Mango.
- Mayonesa.
- Cebollín.

PREPARACIÓN:

Corta el pimentón y la cebolla en julianas. Calienta una sartén con aceite de oliva y sofríe a fuego bajo los trozos de pimentón y cebolla, agregando un poco de sal para dar sabor. Mantén a fuego bajo para que no se enfríe. Calienta las tortillas para las fajitas en horno microondas, sartén o plancha, colocando cada tortilla por ambas caras.

Al momento de servir las fajitas puedes rellenar las tortillas con un poco del sofrito de verduras y Atún **Gustamar**. Añade varios trozos de tomate, mango y ponles un poco de aguacate previamente triturando con limón y cilantro. Posteriormente adiciona un poco de mayonesa con cebollín.