



Chilapitas de atún

Categoría: Entrada, Mariscos, Pescado

Una botana deliciosa para compartir



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 cda de Aceite
- 325 mls de Salsa Verde La Costeña®
- 2 latas de Atún en Agua Tuny®
- 1/2 taza de Elote Dorado La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 7 g de Cilantro picado
- 12 pzas de Chilapitas de maíz
- 3 cdas de Crema ácida
- 1/2 taza de Cebolla morada picada
- Aguacate en cubos al gusto



Preparación

1. Calentar el aceite, agregar la salsa verde y cocinar por 2 minutos.
2. Drenar el atún en agua y agregarlo a la salsa.
3. Drenar el elote dorado, incorporarlo al atún y mezclar. Sazonar con sal y pimienta y espolvorear una cucharada del cilantro picado, cocinar hasta secar ligeramente.
4. Rellenar las chilapitas el guisado de atún terminar con crema, cebolla morada, el resto del cilantro y el aguacate.