



Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Wrap de atún mexicano

30 Minutos Media 4 Personas

INGREDIENTES

- 2 latas de atún Van Camp's en Aceite de oliva
- 1 palta maduro
- 1 chile pasilla ahumado
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- Zumo de 1 limón
- 6 hojas de espinaca cortadas en julianas
- 2 tomates chontos cortados en cubos
- ½ taza de crema agria
- 4 tortillas de harina de trigo
- 2 cucharadas de cilantro finamente picado
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Wrap de atún mexicano, comparte esta deliciosa receta con tus familiares y amigos.

En una sartén con agua caliente cocinar el ají hasta que ablande. Retirar y reservar. Aparte, procesar la palta, aceite de oliva, crema agria, zumo de limón, cilantro, ají previamente cocido y salpimentar. En otra sartén calentar las tortillas y ubicar sobre ellas una cama de espinacas, atún mexicano Van Camp's y tomates. Verter la salsa inmediatamente, cerrar los wraps y servir.

Se recomienda acompañar con una guarnición de vegetales al vapor.

Give it 3/5

