



PESCADOS

Tacos de Atún Natural

★★★★★ 0 comentarios

🕒 40 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías
270

🔥 Grasa
0 g

🔥 Proteína
25 g

Esta receta de Atún Natural Pietrán en tacos es una alternativa ideal para cuidarte y sorprenderte en tus comidas.

Ingredientes



Atún Pietrán Natural

1 porción de Atún Natural Pietrán



Cebolla morada cortada en julianas



1/4 taza de aceite de Oliva



1/2 cucharadita de ajo



4 tortillas mexicanas



Lechuga



1 cucharada de vinagre



1/2 cucharada de miel



1/2 taza de guacamole



Limón



1 cucharada de eneldo



Sal y pimienta al gusto

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso [↗](#)

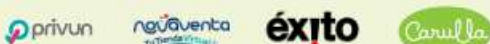
Esta receta de tacos de atún natural es un plato perfecto para tus entre tiempos o como acompañante de tus comidas principales. Es una receta Pietrán que ayuda a tu bienestar y te tomará poco tiempo de preparación.

¿Cómo preparar tacos de atún natural?

- Mezcla todos los ingredientes de la marinada y sumerge los filetes de atún, refrigera durante 20 minutos.
- En una sartén, sella los filetes de atún por ambos lados, luego parte en tajadas delgadas.
- Arma los taquitos en las tortillas, primero el guacamole, luego lechuga, cebolla, atún y limón.
- Emplata y disfruta.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

[Productos](#)

[Recetas](#)

[Mi Mundo saludable](#)

[Contacto](#)