VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Atún Carolina para tostadas o tacos



Ingredientes:

2 Cucharadas de aceite de olivo
1 Cebolla mediana rebanada delgada
2 Dientes de **ajo MR. LUCKY** picados finamente
2 Zanahorias cortadas delgadas a lo largo
1/2 Taza de agua
2 Cucharadas de caldo de los chiles chipotles
2 Latas de atún en agua o en aceite
Sal y pimienta
2 Cucharas de alcaparras
1/2 Frasco chico de aceitunas verdes rellenas de pimiento morrón
1 1/2 Tazas de **col picada MR. LUCKY**
1 Paquete de tostadas o tortillas





Preparación:

1. Calienta el aceite, y dentro de el fríe la cebolla y la zanahoria.
2. Hasta que la cebolla esté transparente añade el ajo y fríe por 2 minutos más.
3. Incorpora el puré, el agua, y el caldo de los chiles, deja que hierva todo.
4. Añade el atún y hierve por 2 minutos más.
5. Agrega las alcaparras, las aceitunas y la col, revolviendo todo constantemente.
6. Sirve sobre tostadas o tacos, adornando con una rebanada de chile chipotle.

TIP: Puedes sustituir el atún por marlyn ahumado.

GARANTÍA. 100% Riego con Agua de Pozo Profundo

EMPRESA 100% MEXICANA

Todos los Productos **MR. LUCKY** *son seguros:*
www.mrlucky.com.mx

MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio