



## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Ceviche de atún



10 a 19 minutos



15 marzo, 2022

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

### Ceviche de atún

Este ceviche de Atún Zenú será perfecto para traer todo el sabor de la playa a tu hogar y disfrutar con tu persona favorita.

15 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

#### Ingredientes para ceviche de atún

- 2 latas de [Atún Zenú](#)
- 1/2 Taza de [guacamole pietrán](#)
- 1/2 Taza de cebolla roja en plumas
- 1/4 taza cilantro picado
- 1/4 taza jugo de limón
- 1/4 Taza tomate rojo picado
- 1 lata de [Maíz Zenú](#)

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- [2 latas de atun en agua Zenu](#)
- 1 cebolla morada cortada en plumas
- 1 pimentón rojo picado en cubos pequeños
- 1 mango maduro picados en cubos pequeños
- 1 aguacate picado en cubos pequeños
- 1 manojo de cilantro
- Jugo de 4 limones
- [Sal de cebolla Badia](#)
- [Sazón completa Badia](#)
- [Galletas Saltín Noel](#) para acompañar.

### Preparación para ceviche de atún



1. Destapa y escurre las latas de atún Zenú
2. Mezcla la cebolla, el cilantro, el jugo de limón, el tomate, y pimienta al gusto. Adiciona el atún y mezcla.
3. A cada galleta unta un poco de guacamole y encima pon el ceviche de atún.
4. Al final espolvorea un poco de sal de ajo.





1. En bowl grande mezcla la cebolla, el pimentón, el mango, el aguacate y el cilantro picado finamente, el jugo de limón sal de cebolla Badia y sazón completa Badia.
2. Añade a esta mezcla el atún Zenú y revolver suavemente hasta integrar
3. Sirvelo en pequeños bowls para compartir. Acompáñalo con galleta Saltín Noel y disfrútalo

**Tip**

Recuerda que siempre puedes experimentar con los sabores, si deseas agregar algún otro ingrediente a tu preparación de ceviche de atún puedes hacerlo, conservando el equilibrio de sabores y manteniendo como protagonista el sabor del Atún y otros pescados o mariscos que uses para preparar tu ceviche.

**Productos relacionados**MaízLomos De Atún En Aceite De Girasol

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



30 marzo, 2022

### Arroz crispy con lomos de atún zenú

Arroz con atún es una combinación que siempre sale bien, ...

[Conoce más](#) →

30 marzo, 2022

### Dip de Atún

Conquista cualquier paladar con esta receta perfectamente...

[Conoce más](#) →

10 septiembre, 2020

### Pastel de atún

Disfruta lo mejor del atún en una de sus versiones más de...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

#### Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

#### Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

#### Curiosidades

- Entérate

#### Nosotros

- Somos Zenú

#### Contacto

- Contáctenos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾