



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 disfrutalo

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



Maíz



Lomos De Atún En Aceite De Girasol



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** ▾