



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Espaguetis con atún



Para cenar



3 marzo, 2022

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

Espaguetis con atún

Los espaguetis con atún son la salvación perfecta para esos almuerzos o cenas dónde quieres comer delicioso, rápido y ligero. Después de que prepares esta receta se convertira en tu nuevo favorito.

30 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Espaguetis con atún

- 1 Lata de [lomos de atún](#)
- 1 Lata pequeña [arverja zanahoria Zenú](#)
- 2 Tajadas de [tocineta Zenú](#) previamente sofritas
- 200 Grs. de Espaguetis
- 1/4 Taza de cebolla roja finamente picada
- 1 Diente de ajo picado
- 1/2 Taza de tomate rojo picado

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

▾ Sal y pimienta

Preparación

Cómo preparar Espaguetis con atún

1. Cocina los espaguetis con atún según instrucciones del empaque o hasta que estén al dente.
2. En una sartén con un poco de aceite dora la cebolla, agrega el tomate, el oregano, sal y pimienta, el ajo, la pasta de tomate, el agua, la arveja con zanahoria y el atún.
3. Adiciona el atún y la arveja con zanahoria.
4. Sirve los espaguetis, con la salsa y espolvorea queso y tocineta. Acompaña con champiñones, lechuga y Maíz Zenú.

Tip

Te recomendamos no poner aceite en el agua que uses para preparar tus espaguetis con atún, así los ingredientes que le agregues después se incorporarán de una mejor manera.

Productos relacionados



[Lomos De Atún En Agua](#)



[Lomos De Atún En Aceite De Girasol](#)



[Lomos De Atún En Aceite De Oliva](#)

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



marzo, 2022

Arroz con Atún Zenú

Una preparación llena de sabores que te va a llenar de fe...

[Conoce más](#) →

6 abril, 2022

Bowl de pasta fría con Atún Zenú

Si quieres disfrutar de una opción saludable y fácil de h...

[Conoce más](#) →

1 abril, 2022

Receta de ensalada fresca

Una vez prepares esta ensalada fresca de atún, no querrás...

[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** ▾