Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Bocaditos de arroz crujiente con salmón

4 raciones

Ingredientes

- Arroz especial sushi
- Salmón ahumado en dados
- Queso de untar
- Cebollino en brunoise
- Cebolla morada en brunoise
- Semillas de sésamo negro
- Agua
- Sal
- Aceite para freír

Elaboración

1. Poner a hervir agua en un cazo con un poco de sal, agregar el arroz y bajar a fuego medio hasta que se haya consumido el agua.
2. Retirar el arroz y verter sobre papel de horno, aplanar dando forma rectangular y dejar enfriar.
3. Cortar el arroz en rectángulos y freír en abundante aceite hasta que se dore un poquito, retirar sobre papel absorbente y cuando haya templado agregar queso crema, salmón, cebolla morada, cebollino y finalizar con un poco de sésamo.

RECOMENDACIONES

Podéis mojarlo en salsa de soja, le dará un sabor brutal

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya