ENSALADAS

Ensalada de arroz crujiente con atún

15min 1 ración

Ingredientes

- Arroz cocido
- Salsa de soja
- Sriracha
- Aguacate
- Bonito
- Edamames
- Mayonesa
- Cebolla frita
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Semillas de sésamo
- Ajetes

Elaboración

ARROZ CRUJIENTE

1. El día anterior cocemos el arroz y lo guardamos en un tupper en la nevera
2. Ponemos el arroz en una bandeja con papel de horno y echamos salsa de soja, aceite de oliva virgen extra y sriracha, movemos y llevamos al horno 15 minutos a 205°

MEZCLA DE BONITO

3. En un bol echamos el bonito junto con mayonesa, pimienta y un poquito más de sriracha

MONTAJE

4. Ponemos el arroz crujiente en el plato, añadimos la mezcla anterior y vamos poniéndole toppings: edamames, aguacate, cebolla frita, semillas de sésamo y ajetes

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👩🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy