



Bolas de Arroz con Salmón y Wasabi

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana premium cocido
- ½ cucharada de wasabi
- ½ taza de mayonesa
- 200 gr de salmón crudo
- ½ cucharada de ajonjolí negro tostado
- Sal y pimienta
- Salsa soja para acompañar

Preparación

1. Mezclar la mayonesa con el wasabi, de quedar muy fuerte agregar más mayonesa, corregir sazón.
2. Picar el salmón en cubos de 2×2.
3. Mezclar el arroz con la mayonesa de wasabi.
4. Hacer bolas de tamaño de una pelota de golf.
5. Hacer un hueco en la mitad y rellenar con el salmón sazonado.
6. Cerrar la bola.
7. Espolvorear ajonjolí y acompañar con salsa de soja.
8. Servir frío.

¡Buen provecho!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.