Ensalada de Arroz Frito con Atún Fresco



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Hojas de lechuga: c/n

Arroz frito

Aceite Vegetal: c/n
Arroz frito: 2 Tazas
Sal: c/n
Fécula de papa: 1/2 Taza
Salsa siracha: 1/4 cda

Ensalada

Hojas de cilantro: 1/2 Taza
Cacahuate natural pelado: 50 grs
Chile serrano: 1 unidad
Jugo de Limón: 50 miliitros
Salsa de soja: 50 miliitros
Tallo de cebolla cambray: 3 Unidades
Aceite de Sésamo: 50 miliitros
Cebolla Morada: 1/4 unidad
Coco seco rallado: 50 grs
Lomo de atún fresco: 300 grs
Salsa De Pescado: 50 miliitros

Preparación de la Receta

Arroz Frito

- Extender en una charola el **arroz** y agregar la salsa siracha, mezclar hasta pigmentar o impregnar todos los granos con la salsa.
- Agregar la fécula de *papa* y revolcar todo el *arroz* de manera uniforme.
- Con ayuda de las manos sacudir el excedente de fécula.
- Freír en abundante aceite caliente.
- Cuidando que cada grano quede separado y frito.
- Colocar en papel secante para escurrir el excedente de aceite.

- Reservar

Ensalada

- Mezclar la *cebolla* morada en plumas, la *cebolla* cambray fileteada y el *chile* serrano picado con salsa soya, aceite de *ajonjolí*, un poco de sal de mar y el *arroz* frito.
- Sumar hojas de *cilantro* fresco, *cacahuate* tostado, coco rallado, Hundashi y aceite de oliva

Atún

- Cortar en láminas el **atún**.
- Colocar unas gotas de soya sobre el *atún* fresco.
- Decorar con las hojas de *cilantro* y rodajas finas de *cebolla* cambray
- Servir sobre las hojas de *lechuga*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-arroz-frito-con-atun-fresco