Waffles de arroz

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para acompañar

Pepino: 1 Unidad
Salmón: 250 Gramos
Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria
Jugo de Naranja: ½ Cucharada
Palta: 1 Unidad
Salsa de soja: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: ½ Cucharada

Para los waffles

Arroz para sushi: 4 Tazas
Aderezo para sushi (tsu): 1 Pocillo
Agua: 4 Tazas

Preparación de la Receta

- Lavar el **arroz** hasta que el agua salga transparente y cocinar en arrocera.
- Llevar el *arroz* en caliente a una placa y agregar el aderezo de sushi hasta que sea absorbido por el *arroz*
- Reservar hasta que esté a temperatura ambiente.
- Mezclar en un bowl pepino en rodajas, *palta* en cubos, *salmón* en cubos.
- *Condimentar* con salsa de soja, aceite de *sésamo*, jugos de *naranja*, *jugo* de *limón* y reservar.

Para el armado

- Hacer bolas con el *arroz* y colocar en waflera
- Presionar con las manos para aplastar y cubrir la superficie.
- Cocinar hasta *dorar* por ambos lados
- Llevar los wafles al plato y colocar encima de cada uno la mezcla de *salmón*

- Terminar con semillas de *sésamo*, salsa picante y *ciboulette* picada por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/waffles-de-arroz