

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 4 tazas de arroz blanco hervido
- 3 cucharadas de vinagre de arroz
- 150 gr de carne de cangrejo
- -una cebolla
- Sucedáneo de caviar negro - Huevas de salmón
- 1 poco de salsa de soja

## Preparación:

### Paso 1

Hervimos el arroz y dejamos enfriar. Cuando esté frío rociamos con el vinagre de arroz, mezclamos bien y reservamos. Sofreímos ligeramente la cebolla y cuando esté templada la añadimos al arroz. También añadiremos la carne de cangrejo picada a trocitos muy pequeños. Por último, añadimos tres cucharaditas de sucedáneo de caviar. Formamos bolitas y las freímos en abundante aceite. Servimos las bolitas acompañadas de salsa de soja.