

# Timbal de arroz y salmón ahumado



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Florencia **Recetizador:** Cuscu Mania



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Usar un aro metálico para moldear.

## Descripción:

Vale tanto como entrante como acompañante! Sano, fácil, natural, y muy mono.

## Ingredientes para 2 personas :

- 3/4 taza de arroz
- 100 grs de salmón ahumado
- 1 aguacate
- 1 pimiento italiano
- 1 clara de huevo
- 1 puñado de perejil fresco picado

## Preparación:

### Paso 1

Mientras se cuece el arroz, cortar el salmón ahumado y el aguacate en daditos. Reservar.

### Paso 2

Rehogar el pimiento italiano, también cortado en pequeño. Una vez listo, mezclar con la mezcla de salmón ahumado y el aguacate, y reservar.

### **Paso 3**

*Una vez esté cocido el arroz, colar, y pasar a una sartén. Agregar la mezcla de verduras y salmón, y la clara de huevo. Revolver con cuchara de madera hasta que la clara apenas se cocine (que no endurezca, su fin es servir de unión entre todos los ingredientes para poder modelar).*

### **Paso 4**

*Colocar con cuchara parte de la mezcla en el aro metálico hasta rellenarlo y presionar. Quitar el aro, espolvorear con un poquito de perejil fresco por encima, y... lo tienes!*