Bolitas de arroz y cangrejo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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.