



# CRISPY RICE CON AGUACATE



tiempo de preparación  
**50min**



tiempo total  
**1 hora**



raciones  
**6**



dificultad  
**media**

## INGREDIENTES

- 1 Taza arroz para sushi
- 1 Aguacate Aurum
- 1 Pepino
- 1 Zanahoria
- 1 Cda aceite de sésamo
- ¼ Taza de cebollín
- Sésamo tostado (al gusto)
- Salsa de soja clásica o ponzu o tamari
- ½ Taza mayonesa clásica o japonesa
- 1-2 Cdas de sriracha (opcional)
- 1 Cda de vinagre de arroz
- Sal, azúcar y AOVE
- Papel encerado
- Moldes circulares

## PREPARACIÓN

1. Aclarar en agua el arroz hasta que el chorro de agua pase de blanco a transparente.
2. Cocer el arroz de sushi con el vinagre de arroz, una pizca de sal y azúcar (3-5 g). Dejar enfriar.
3. En una bandeja rectangular colocar papel para hornear (encerado), añadir el arroz por toda la bandeja, añadir más papel por encima y extender con ayuda de un rodillo de cocina. Congelar.
4. Una vez que esté bastante frío, con ayuda de moldes, cortar en círculos y freír hasta obtener un color dorado y textura crujiente.
5. Cortar el aguacate y el pepino en taquitos, además de la zanahoria en tiras muy finas, y el cebollín finamente picado (reserva un poco para decorar). Mezclar con la mayonesa, soja, aceite de sésamo, cebollín y si quieres un punto picante, añadir sriracha.
6. Cortar el mango en taquitos.
7. En las tostadas de arroz frito, añadir la mezcla anterior, colocar por encima el mango, cebollín y sésamo al gusto.
8. Acompaña con salsa soja, tamari o ponzu (sojas japonesas).