EL SABOR DEL MAR EN UN GRANO DE ARROZ

Tiempo de preparación: 45 minutos

Número de personas: 8-10 personas

INGREDIENTES

Atún congelado
1/2 Cebolla tierna
Soja
Tabasco
Gengibre
Sesamo
Lima
Aguacate
Tomate
Obleas de arroz
Sal

Preparación

01 Cortamos el atún en taquitos.

02 Le echamos soja, un poco de tabasco, sal, lima y gengibre en polvo mezclamos todo.

03 Cogemos el cebollino y la la mitad la partimos tambien en tacos pequeños.

04 Cortamos y pelamos un tomate en tacos pequeños y lo añadimos

05 Tostamos el sesamo, también lo puedes poner crudo y lo añadimos.

06 Cortamos el aguacate, en tacos pequeños y lo añadimos.

07 Mezclamos todos los ingredientes bien en el bowl.

08 Ponemos aceite a calentar, freimos las obleas de arroz para servirlas junto al tartar.