



Arroz Frito con Tampico

Categoría: Comida, Mayonesa y Aderezos

Si te gusta el arroz frito, espera a probarlo así: bocaditos de arroz frito con una salsa tampico al estilo La Costeña®, el balance perfecto entre cremoso y picosito.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de arroz para sushi cocido
- 1 L de aceite para freír
- 1 taza de Mayonesa de chipotle La Costeña®
- 1/2 taza de queso crema
- 40 g de Jalapeños picados La Costeña®
- 2 tazas de surimi en cubitos
- 1 pza de jugo de limón
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 40 g de Elote dorado La Costeña®
- Cebollín picado al gusto



Preparación

1. Formar cubitos de arroz para sushi y freír en aceite caliente, dejar escurrir en papel absorbente.
2. En un recipiente mezclar el queso crema previamente cremado con la mayonesa de chipotle, jalapeños, jugo de limón y surimi. Sazonar.
3. Preparar los cubitos colocando el relleno por encima.
4. Servir en un plato y colocar como topping granos de elote dorado y cebollín. Acompañar con salsa de soya al gusto.