



MANGO PICANTE PARA REMOJAR CON GALLETAS DE ARROZ

INGREDIENTES

- 1 mango
- ½ limón
- 1 cm de jengibre
- ½ guindilla
- 1 cebolleta
- 250 grams of arroz integral
- 1 huevo

EXPLICACIÓN

SALSA DE MANGO PARA REMOJAR

Corta la pulpa del mango en trozos. Exprime medio limón. Ralla el jengibre. Pica la guindilla.

Pon los trozos del mango con 1 cucharada zumo de limón, ½ cucharada de jengibre y la guindilla en el robot de cocina y tritura todos a una salsa.

Corta la cebolleta en cadenas y revuelve por la salsa.

GALLETAS DE ARROZ

Cocina el arroz tapado suave en 15 minutos cocido.

Deja el arroz humear y enfriarse hasta tibio. Mezcla con el huevo. Forma la mezcla del arroz hasta galletas de redondo de 5 cm de diámetro y 2 cm grueso.

Fríe las galletas tostadas en una sartén con aceite muy caliente en 4-6 minutos. Da las después de 2 minutos.

SALSA PARA REMOJAR CON
ENTREMÉS
10 PIEZAS
TIEMPO: 40 MINUTOS
MIRA MÁS A: