



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Arroz crispy con lomos de atún zenú



10 marzo, 2022

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Arroz crispy con lomos de atún zenú

Arroz con atún es una combinación que siempre sale bien, ¿quieres probarlo? ¡ánimate a preparar este delicioso y práctico Crispy Rice con Atún Zenú, ideal para cualquier hora. Seguro que cuando lo pruebes se convertirá en una de tus recetas favoritas.

45 min.

10-12

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 1 taza de arroz para sushi
- 1/2 taza de vinagre para sushi. (Si no se tiene, combinar media taza de vinagre de arroz con una cucharada de azúcar y una cucharadita de sal)
- Una lata de [Atún en aceite de oliva Zenú](#)
- 3 cucharadas de mayonesa japonesa
- 1 cucharada de salsa agri dulce
- 1 cucharadita de sriracha
- 1 cucharadita de paprika

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Como hacer Crispy rice con Atun Zenu paso a paso:

1. Lavar una taza de arroz para sushi hasta que el agua salga transparente. Se lava aproximadamente 4-5 veces.
2. En una olla a fuego alto, poner la taza de arroz con una taza de agua. Apenas hierva poner a fuego bajo, tapar y dejar cocinar 15 minutos.
3. Una vez pasen los 15 minutos, dejar tapado por otros 10 minutos.
4. Agregar media taza de vinagre para sushi. Si no tienes vinagre para sushi, combinar media taza de vinagre de arroz, una cucharada de azúcar y una cucharadita de sal. Este es el vinagre para sushi casero.
5. Poner todo el arroz en un recipiente rectangular aplastando muy bien para que quede muy compacto el arroz. Llevar a la nevera por 20 minutos.
6. Combinar una lata de atún Zenú en aceite de oliva con 3 cucharadas de mayonesa japonesa, una cucharada de salsa agridulce, una cucharadita de sriracha, una cucharadita de paprika y un poco de cebollín cortado finamente.
7. Desmoldar el arroz y cortar en bocados. Freírlos en aceite a fuego medio, hasta que queden bien doraditos.
8. Servir la mezcla de atún encima de los bocaditos de arroz y decorar con cebollín.

Productos relacionados



[Arvejas Al Natural Zenú](#)



[Lomos De Atún En Agua](#)



[Lomos De Atún En Aceite De Girasol](#)

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾



Lomos De Atún En Aceite De Oliva

También te puede gustar



marzo, 2022

Arroz con Atún Zenú

Una preparación llena de sabores que te va a llenar de fe...

[Conoce más](#) →



6 abril, 2022

Bowl de pasta fría con Atún Zenú

Si quieres disfrutar de una opción saludable y fácil de h...

[Conoce más](#) →



3 marzo, 2022

Arroz con Atún Zenú y Verduras

Estamos seguros de que el arroz es uno de los ingrediente...

[Conoce más](#) →

[Descubre más](#) >



Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾