

arroz con salmón y calabaza



Ingredientes:

- 285 gr de calabaza sin piel
- 300 gr de salmón
- 1 huevo
- 200 gr de arroz Thai Sundâri
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharadita de azúcar moreno

Preparación:

Lavamos el arroz dos o tres veces para quitarle el almidón, escurrimos y cocinamos al vapor durante 20 minutos.

Mientras se cocina el arroz, troceamos a dados muy, muy pequeños la calabaza y la cocinamos 10 minutos en el microondas. A continuación lo salteamos en una sartén hasta que coja un bonito color naranja oscuro y se dore ligeramente.

Troceamos a dados también muy pequeños el salmón y salteamos en una sartén durante un par de minutos, cuando casi esté listo añadimos el azúcar moreno y salteamos medio minuto más.

Hacemos una tortilla muy fina de huevo, troceamos en tiras muy, muy finas.

Cuando esté listo el arroz lo ponemos en un wok y salteamos junto con el salmón, la calabaza y las tiras de tortilla. Apagamos el fuego y añadimos la cucharada de salsa de soja.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

