



DELICIAS DE NABO BLANCO

Ingredientes

- Arroz blanco o harina de arroz
- Nabo blanco
- Setas shiitake o champiñón portobello
- Semillas de sésamo
- Cebolleta
- Sal marina
- Aceite de oliva virgen extra
- Salsa invernal (soja, vinagre, sésamo y mostaza)

Preparación

- 1.** Rallamos el nabo y trituramos el arroz en forma de harina con el molinillo. Vamos cortando las setas en trocitos pequeños y las pasamos un poco por la sartén.
- 2.** En un cuenco mezclamos el nabo rallado, la harina de arroz, la seta troceada, los cebollinos cortados también pequeños y amasamos todo con un pizca de sal. Así hasta encontrar la consistencia que deseamos. Mezclamos bien y dejamos unos 20 minutos de reposo.
- 3.** Con dicha masa vamos haciendo pequeñas bolitas que aplanamos en forma de disco. Pasamos a una sartén con una cucharada de aceite y tapamos. Cuando tomen un leve color dorado espolvoreamos un poco de sésamo y presentamos.
- 4.** Se acompaña con la salsa invernal. Listas. ¡¡Están deliciosas!!

FUENTE: [HTTPS://WWW.SEMILLASYCOCINA.COM/](https://www.semillasycocina.com/)