

SUSHI DE RISOTTO A LA MILANESA

Para 8 personas

- 2 tazas de arroz para sushi
- 2 cucharadas de aceite de maravilla
- 1 paquete de cochayuyo
- 1 sobre de azafrán español
- 20 laminas de alga nori
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 1 kilo de palta hass
- 1 litro de salsa de soya Kikkoman Light
- 1 sobre de wasabi
- ½ kilo de jengibre fresco
- 1 kilo de azúcar negra
- 2 mats para enrollar sushi
- 2 limones
- 1 cuchillo bien afilado

Remojar el azafrán en una taza de agua hirviendo.

Hervir el cochayuyo en 4 tazas de agua fría.

Calentar el aceite en una olla de doble fondo. Saltear en arroz hasta que se vuelva blanco opaco. Agregar el agua del cochayuyo de a poco, la taza de agua con el azafrán remojado y sal a gusto, revolviendo todo el tiempo. Continuar revolviendo durante 20 minutos a fuego fuerte. Agregando agua hirviendo para impedir que el arroz se reseque. Cuando este “al dente” incorporar el queso parmesano rallado.

Estirar sobre una superficie abanicándolo para que se enfrié rápido.

Cortar el cochayuyo cocido en tiras largas. Saltearlo durante diez minutos, en una cucharada de aceite con genjibre y salsa de soya.

Colocar el nori sobre una esterilla para sushi. Cubrirla con una delgada capa de risotto enfriado. Armar una línea de palta y cochayuyo salteado.

Enrollar los sushi y luego cortarlos con un cuchillo bien afilado.

Acompañar con salsa de soya, jengibre laminado y wasabi.

