Rollitos de arroz cocido con guascas estilo sushi con ingredientes de ajiaco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajiaco

Agua: 3 L
Arroz de sushi: 2 Tazas
Papa criolla: 500 g
Guascas: 10 Hojas
Aguacate: 1 Unidad
Mazorcas de maíz: 3 Unidades
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Papa pastusa: 500 g
Papa sabanera: 500 g

Crema de alcaparras

Alcaparras picadas: 1 cda.
Crema de leche: 100 grs.

Salsa de ají rojo

Ají rojo picante: 1 Unidad
Cilantro Picado: 1 cda.
Azucar: Una pizca
Vinagre Blanco: 1/2 Taza
Cebolla larga picada: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Ajiaco

- Sazone la pechuga de *pollo* con sal y pimineta.
- Corte las mazorcas en trozos.

- En una *cacerola* con agua hirviendo cocine la pechuga junto con las mazorcas durante 15 minutos, transcurrido el tiempo de cocción incorpore las papas sabaneras previamente peladas y cortadas en trozos, tape la *cacerola*, cocine 10 minutos y agregue del mismo modo las papas pastusas y criollas, una vez tierna la pechuga retire del fuego.
- Terminada la cocción retire del fuego y una vez tibia la preparación quite el *pollo*, las papas y las mazorcas, luego cuele el caldo, vierta en una licuadora y licue junto con las hojas de guascas, sazone con sal.

Salsa

- Quite las semillas del *ají* rojo y luego píquelo.
- Coloque en un bowl el *cilantro* junto con el *ají*, la *cebolla* larga, sal y pimienta, *vinagre* blanco y por ultimo una pizca de azúcar, mezcle bien y deje reposar 24 horas.

Crema de alcaparras

- Mezcle en un recipiente la *crema* de leche junto con las *alcaparras* picadas.

Armado

- Una vez licuado el caldo con las guascas vuélquelo en una olla a presión y lleve a fuego mínimo, agregue el **arroz**, tape la olla y cocine durante aproximadamente 10 minutos
- Terminada la cocción deje reposar hasta que se enfríe.
- Corte el *pollo* en bastones regulares de aproximadamente 6cm de largo por 1cm de ancho, del mismo modo corte el *aguacate* previamente pelado.
- Desgrane las mazorcas.
- Coloque en un bowl las papas junto con los granos de mazorca, luego pise con un tenedor hasta desarmar las papas.
- Forre con papel film una esterilla de bambú, luego con las manos húmedas tome una porción de *arroz* y extienda sobre la mitad de la esterilla hasta lograr una fina capa, luego forme una hilera a lo ancho de la esterilla con bastones de *pollo*, al lado acomode una hilera de *aguacate* y encima cubra con el puré de papas con maíz, enrolle con la ayuda de la esterilla mientras presiona suavemente con los dedos.
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.
- Cuando termine el armado de los rollos envuélvalos en papel film y deje reposar 1 hora, luego córtelos en bocados y quite el film

Presentación

- Acomode en una fuente los rollitos de *arroz* **cocido** con guascas estilo sushi y acompañe con la salsa y la *crema* de *alcaparras*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-arroz-cocido-con-guascas-estilo-sushi-con-ingredientes-de-ajiaco