

Risotto de “leche dorada” con shiitake y chile

Tiempo total **25 Mins.** 25 Mins. Tiempo de cocción **60 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para el risotto:

- 1,2 l** de caldo de verduras
- 1,2 l** de leche de coco
- 1 cucharada** de cúrcuma
- 50 g** de jengibre en rodajas
- 4** palos de canela
- 1** de nuez moscada recién **cucharadita** rallada
- 1** de pimienta negra recién **cucharadita** molida
- 1** de sal **cucharadita**
- 100 ml** de aceite de oliva
- 100 g** de chalotas, finamente picadas
- 800 g** de arroz de risotto
- Adicionalmente:**
- 50 ml** de aceite de oliva para freír
- 500 g** de setas shiitake
- 10 g** de guindilla, cortada en rodajas finas
- 150 ml** [Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten](#)
- 10 g** de sirope de arroz
- 20 g** de semillas de sésamo, tostado
- 10** ramitas de cilantro, solo las hojas
- 150 g** de cebolletas, cortadas en rodajas finas
- 1** manojos de berros, cortados

PREPARACIÓN

Pasos 1

Ponga a hervir el caldo de verduras junto con la leche de coco. Incorpore la cúrcuma, el jengibre, la canela, la nuez moscada, la pimienta y la sal, y deje reposar en infusión durante unos 60 minutos. Pase por un colador fino.

Pasos 2

Caliente el aceite de oliva en una sartén amplia a fuego medio. Cocine suavemente las chalotas durante 1–2 minutos, sin que tomen color. Añada el arroz y cocine durante 2 minutos más. Incorpore el caldo infusionado y deje hervir a fuego suave durante aproximadamente 20 minutos, removiendo de vez en cuando.

Pasos 3

Mientras tanto, caliente el aceite en una sartén. Saltee las setas a fuego alto durante 1–2 minutos. Añada la guindilla y cocine brevemente. Desglase con la Salsa de Soja Tamari sin gluten Naturalmente Fermentada Kikkoman, incorpore el sirope de arroz y reduzca durante 2–3 minutos. Añada las semillas de sésamo y mezcle.

Pasos 4

Divida el risotto entre los platos y coloque las setas sobre él. Finalice el plato con cilantro, cebolletas y berros.