

Receta cedida por [Patricia Restrepo](#)



Preparación

1. Lavar muy bien la Quinoa Real. Hacer hervir el agua con una pizca de sal marina. Añadir la Quinoa Real y hervir durante 10 minutos. Bajar el fuego y cocinar durante 25 minutos con tapa
2. Una vez hecha, pasarla a un recipiente de madera y mezclarla con el vinagre de arroz y el jugo concentrado de manzana. Dejar reposar
3. Tostar el alga nori y, con las manos húmedas, colocar una bola de Quinoa Real en el centro del alga depositada previamente sobre la esterilla. Repartirla uniformemente hasta formar un rectángulo sobre el alga. Rellenarlo al gusto con sojanesa vegetal, aguacate, lechuga, pickles o cebollinos y a continuación enrollar con la esterilla el alga junto con la Quinoa Real y los demás ingredientes del relleno
4. Cortar en pequeños trozos y servir junto al wasabi y la salsa de soja

Sushi de Quinoa Real tres colores

Ingredientes

2 vasos de Quinoa Real tres colores

4 vasos de agua

125 ml de vinagre de arroz

50 ml de jugo concentrado de manzana

1 cucharada de sal marina

Algas nori

Sojanesa (mahonesa) vegetal

Pickles al gusto

Lechuga

Cebollinos o aguacate al gusto

Preparado para salsa wasabi

Salsa de soja para acompañar
