



## Rollitos primavera

### Ingredientes - Para 5 persona(s)

- 1/4 Ud. de *Col China*
- 5 Ud. de *Shiitake*
- 1 Ud. de *Zanahoria, cruda*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Puñado(s) de *Brotos de soja*
- *Jengibre*
- 25 Ud. de *Obleas para rollitos*
- *Aceite de sésamo*
- *Aceite de oliva*
- *Salsa de soja*

### Preparación

#### Paso 1 - Cortar las verduras

Cortamos las verduras en juliana o tiras. Procurad dejarlas a un tamaño medio, ni muy grandes ni demasiado pequeñas. La proporción de verduras podéis variarla poniendo mas o menos según los gustos que tengáis. El jengibre hay que utilizarlo con poca cantidad ya que predomina mucho.

#### Paso 2 - Saltear las verduras

En un wok o una sartén si no disponemos de wok añadimos un chorrito de aceite de sésamo. Cuando este caliente añadimos todas las verduras que hemos cortado y las salteamos un poquito y añadimos un chorro de salsa de soja. Procurad que queden al dente. Una vez acabado dejamos enfriar para poder manipular las verduras.

#### Paso 3 - Prepara engrudo

En un cuenco ponemos un poquito de harina y añadimos un chorrito de agua, para crear una masa que sirva para enganchar el royo. No es estrictamente necesario también podéis pegar el rollito con agua, pero esto facilita la adherencia.

#### Paso 4 - Confeccionar el rollito

Extendemos una oblea y añadimos una cucharada de verduras. Enrollamos la oblea hasta cubrir las verduras. Ahora humedecemos con agua las puntas y las doblamos hacia adentro, extendemos un poco del engrudo en la punta del rollito y seguimos enrollando procurando que quede bien cerrado y bien apretado. Hacemos lo mismo con todos los rollitos.

#### Paso 5 - Freír los rollitos



## Recetus - Rollitos primavera

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

En una sartén con abundante aceite de oliva freiremos los rollitos por ambos lados hasta que queden bien dorados y crujientes. Los iremos dejando en un plato con un papel de cocina para sacar el exceso de aceite.

### Paso 6 - Emplatar y acompañar

Lo serviremos al momento para que estén calientes acompañado de salsa agridulce o salsa de soja si lo preferimos.