



<https://www.mepillasquisando.com>



ROLLITOS DE PRIMAVERA



TÍPICOS DE TAILANDIA, COREA, INDONESIA, JAPÓN Y VIETNAM

INGREDIENTES		
ROLLITOS		SALSA AGRIDULCE
200 gr. de Carne de Ternera.	1 Pimiento rojo.	75 ml. de vinagre de vino blanco.
2 Zanahorias.	8 hojas de masa filo.	100 gr. de Azúcar.
1 Cebolla.	Salsa de Soja.	50 g. de Kétchup.
200 gr. de Col china.	Aceite de Sésamo.	75 ml. de Agua.
100 gr. de brotes de Soja.	Aceite de Girasol para freír.	1 Cucharadita de Maicena.

ELABORACIÓN:

En un wok con un poco de aceite caliente agregamos la col y la cebolla cortada en juliana. Rehogamos hasta que estén al dente. Añadimos una cucharada de salsa de soja y unas gotitas de aceite de sésamo, removemos y reservamos. En el mismo wok añadimos la zanahoria cortada en juliana y rehogamos hasta que esté al dente, añadimos un poco de soja y unas gotas de aceite de sésamo. Hacemos lo mismo con el pimiento. A continuación hacemos la carne a fuego fuerte y cuando esté dorada. Agregamos los brotes de soja, dos cucharadas de salsa de soja y un chorrito de aceite de sésamo. Añadimos el resto de verduras que tenemos reservadas y dejamos 2 minutos que se mezclen. Retiramos del fuego y reservamos hasta que se temple. Estiramos una hoja de pasta filo y colocamos una porción del relleno bien escurrida. Enrollamos según se ve en las fotos y freímos en abundante aceite. Estará listo en 1 o 2 minutos. Colocamos en papel de cocina para que absorba el aceite sobrante y servimos caliente.

SALSA AGRIDULCE:

Ponemos en un cazo el vinagre, el azúcar y el kétchup, lo calentamos todo. Aparte diluimos la maicena en agua fría, y se la añadimos a la mezcla. No dejamos de remover para evitar que se pegue. Retiramos cuando espese un poquito, dejamos enfriar y ya está lista.

<https://www.mepillasquisando.com>