



<https://www.mepillasquisando.com>



1135 - ROLLITOS DE PRIMAVERA VEGANOS



TÍPICOS DE TAILANDIA, COREA, INDONESIA, JAPÓN Y VIETNAM

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