Gotxei



APERITIVOS / ENTRANTES

Rollitos vietnamitas fritos

10min · 4 raciones · 374 kcal

Ingredientes

ROLLITOS

- Papel de arroz
- Carne de cerdo
- Gambas
- Setas shitake
- Zanahoria
- Cebolleta

SALSA

- Salsa de pescado casera Nuoc Cham (no de soja)
- **1 cucharada** sopera de azúcar
- Jugo de 1/2 lima
- **1/2** ajo en láminas
- Chili fresco picado fino
- Chorro generoso de agua templada
- Cebollino picado fino

PARA SERVIR

- Lechuga
- Hierbabuena

Elaboración

ROLLITOS

1. Partir los ingredientes del relleno (carne, gamba, setas, zanahoria, cebolleta) en trozos muy pequeños y mezclarlos bien
2. Preparar la mesa para el enrollado: un bol con agua tibia, la mezcla anterior y un plato con un trapo de tela para ir formando los rollitos
3. Sumergir completamente el papel de arroz en el agua y colocarlo directamente sobre el trapo de tela
4. Dejarlo unos segundos hasta que pase de estar duro a moldeable
5. Añadir en la parte superior una tira alargada de la mezcla y doblar para formar el rollito
6. Tener mucho cuidado con el papel de arroz porque se pega bastante, usar utensilios de madera
7. Con el aceite bien caliente, freír los rollitos entre 5-10 minutos dándoles vuelta

SALSA

8. Mezclar el jugo de 1/2 lima, 1/2 ajo en láminas, chili fresco picado fino, 1 cucharada sopera de azúcar, chorro generoso de agua templada y cebollino picado fino

PARA SERVIR

9. Cortar el rollito en trocitos de bocado (unos 3 cm)
10. Colocarlo en el centro de un trozo de lechuga con hierbabuena
11. Añadir un chorro de la salsa por encima y comer directamente

RECOMENDACIONES

Usar salsa de pescado casera Nuoc Cham, no de soja.

POR RACIÓN	20 g Proteínas	15 g Grasas	42 g Hidratos	2,8 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei