



Consejo del chef

Preparar la salsa mezclando todos los ingredientes en un bol, servir junto a los rollitos y decorar con sésamo tostado.

Raciones para 2

- 2** Dientes de ajo
- 2** Tallos de cebolleta
- 100 gr** Setas
- 1** Zanahoria
- 1/2** Pimiento rojo
- 2 gr** Jengibre fresco
- 1** Col china grande
- 120 gr** Arroz basmati cocido
- 1** Boniato cocido
- 1** Cucharada de miel
- 3** Cucharada de salsa de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- Sésamo tostado
- 50 gr** Salsa sweet chilli
- 2** Cucharadas de vinagre
- 1** Cucharadita de salsa de soja
- 1** Cucharadita de aceite de sésamo

- 1** Picar el diente de ajo, la cebolleta, el pimiento rojo y el jengibre. Saltear todo a fuego fuerte en una sartén o wok con un poco de aceite de oliva y cuando estén doradas las verduras, añadir el arroz y el boniato rallado, la miel y la salsa de soja. Saltear todo durante un par de minutos más y atemperar un poco.
- 2** Mientras se cocinan las verduras, cocer las hojas de col china en agua hirviendo durante 5 minutos o hasta que el tallo se ablande y enfriar rápidamente.
- 3** Escurrir bien las hojas de col china y extender en una tabla. Colocar el relleno en la parte inferior, doblar los laterales y enrollar hasta cerrar por completo la hoja. Repetir el proceso hasta terminar el relleno y las hojas de col.
- 4** Calentar en una sartén un poco de aceite de oliva a fuego fuerte y tostar los rollitos por ambos lados.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/rollitos-vegetales-de-arroz/>

