



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 Cucharadas 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/>

