Rollitos vegetales de arroz



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** Jengribre fresco
- ❏ **1** Col china grende
- ❏ **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/