

Raciones para 2

3 Zanahorias

1/2 Col

200 gr Shiitake

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Masa de rollitos primavera

Salsa sweet chilli

Cebolleta

- 1 Pelar y partir las zanahorias en bastones, la col en juliana fina y las shiitake en láminas.
- 2 Colocar las 3 verduras repartidas en un plato amplio apto para microondas, rociar con aceite, sal y cubrir con papel film.
- 3 Perforar el papel y cocinar al microondas utilizando el modo automático para verduras (A2) durante 4 minutos y 30 segundos.
- 4 Colocar la masa de rollitos en forma de rombo, colocar de esquina a esquina una base de col, encima unos pocos bastones de zanahoria y 2 láminas de setas.
- 5 Cerrar las dos esquinas más cercanas a las verduras y enrollar la masa sobre sí misma hasta formar el rollito. Repetir lo mismo con las verduras y la masa restante hasta terminarlas.
- 6 Colocar sobre la bandeja perforada del horno Airfry, rociar con aceite en spray y hornear a 200 °C durante 25-30 minutos. Servir, acompañar con un poco de salsa sweet chili y decorar con tallo de cebolleta.

Notas del Chef

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

