Rollitos de verduras

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 ºC 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/