

# Rollitos Vietnamitas de verduras y langostinos

COOKING  
LOVERS 



## Consejo del chef

Al enrollar los rollitos vietnamitas, asegúrate de cerrar bien los lados para evitar que se salga el relleno. Sirve con la salsa y suerte con los palillos chinos.

## Raciones para 8

12  
Langostinos cocidos  
50gr  
Fideos de arroz  
1  
Zanahoria  
1/2  
Calabacín  
2  
Rabanitos  
Espinacas frescas  
1  
Remolacha cocida  
8  
Obleas de papel de arroz  
Aceite de oliva virgen extra  
1  
Diente de ajo  
Para la salsa:  
5  
Cucharadas de agua  
1  
Cucharada de azúcar  
3  
Cucharadas de salsa de soja  
1  
Cucharada de zumo de lima  
1  
Guindilla picada (opcional)

- 1 Empezar preparando la salsa para poder reservar y que esté fría en el momento de servir. Mezclar todos los ingredientes en un cuenco y guardar en la nevera.
- 2 Pelar los langostinos, cortar longitudinalmente por la mitad, retirar los intestinos y reservar.
- 3 Calentar un poco de aceite en una sartén y marcar los langostinos por las dos caras. Reservar.
- 4 Remojar los fideos en agua recién hervida durante 4 minutos. Escurrir y reservar.
- 5 Preparar y reservar las verduras. Cortar el calabacín y la zanahoria en tiras. Lavar y secar las hojas de espinaca y retirar los tallos. Lavar y laminar finamente los rabanitos. Cortar la remolacha en tiras.
- 6 Hidratar las obleas de papel de arroz una a una con un pincel humedecido en agua fría hasta que la pasta se reblandezca en unos segundos.
- 7 Rellenas cada una con láminas de rabanito, hojas de espinacas, fideos de arroz, tiras de calabacín, zanahoria y remolacha y dos mitades de langostino.

# Notas del Chef

---

---

---

---

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

**COOKING**  
**LOVERS** 