

Rollitos Vietnamitas de verduras y langostinos

COOKING
LOVERS TBKA



Consejo del chef

Al enrrollar 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/>

