

Rollitos Vietnamitas de verduras y langostinos

COOKING
LOVERS TEMA



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/>

