

Arrolladitos De Camarón

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

masa

Aceite De Oliva: 1 Cucharadita

Agua fría: 1 ½ Taza

Harina 0000: 2 Taza

Sal: a gusto

Relleno

Cilantro: a gusto

Camarones cocidos: 500 g

Sriracha: a gusto

Palta: 2 unidad

Sal: a gusto

Salsa

Salsa de soja: 1 Cucharadita

Sésamo tostado: c/n

Aceite de Sésamo: Gotas

Preparación de la Receta

MASA

- Mezclar en bowl agua fría, la mitad de la *harina* y con batidor integrar.
- Agregar el *harina* restante, e integrar con el batidor, añadir sal, aceite de oliva y mezclar.
- Pincelar en una sartén un poco caliente la mezcla cubriendo finamente la superficie de la base.
- Hacer 2 finas capas y cocinar a fuego suave. Cuando comience a despegarse de los bordes, cuidadosamente levantar y dar vuelta.
- Cocinar 1 minutos y retirar del fuego.

- Reservar tapada por repasador.
- Repetir el procedimiento hasta terminar la masa.
- Sobre cada círculo de masa colocar una porción de relleno sobre una mitad.
- Pincelar con agua los bordes
- Doblar para cubrirlo, cerrar los bordes y arrollar dejando el pliegue final para abajo.
- Freir en aceite caliente hasta *dorar* por ambos lados.

Relleno

- Pisar las paltas con tenedor hasta tener un puré con tropezones.

Salsa

- Agregar *jugo* de lima, sriracha, *cilantro* picado, sal y los *camarones* cocidos picados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arrolladitos-de-camaron>