

# Arrolladitos primavera

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el relleno

**Repollo blanco:** ½ Unidad

**Zanahoria:** 2 Unidades

**Salsa de soja:** 3 Cucharadas

**Ajo:** 1 Diente

**Repollo colorado:** ½ Unidad

**Brotos de soja:** 30 Gramos

**Jengibre:** 1 Cucharada

### Para la masa

**Aceite:** 1 Cucharada

**Agua:** 200 Mililitros

**Harina 0000:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- Licuar aceite, agua y *harina* hasta unir.
- Llevar a heladera por 10 minutos
- Acomodar una sartén de teflón mediano sobre una olla con agua caliente y a fuego medio.
- Pincelar la mezcla de la masa en la sartén a baño maría y cocinar 1 minuto.
- Despegar los bordes con espátula y dar vuelta
- Cocinar 1 minuto y reservar separando cada uno con papel separador.
- La masa no debe tomar *color*.
- Sobre una tabla colocar las masa con la parte brillante para arriba y pasar agua con los dedos por todos los bordes.
- Colocar una porción de relleno y enrollar cerrando los bordes para adentro.
- Repetir hasta usar las masa y el relleno.

## Para el relleno

- En procesadora rallar *repollo* blanco, *repollo* morado y *zanahoria*
- Llevar a un bowl y agregar brotes de soja, salsa de soja, *jengibre* rallado y *ajo* rallado.
- Trabajar con las manos mezclando y apretando un poco os vegetales para ablandarlos.

## Para el armado

- Freír los Rolls hasta *dorar* y que estén crocantes, servir acompañado de salsa agridulce.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arrolladitos-primavera-2>