Arrolladitos primavera con salsa agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Maíz: 10 cc
Agua: 400 cc
Harina De Arroz: 50 grs.
Harina 0000: 200 grs.

Relleno

Salsa de soja: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Brotes de soja: 120 grs.
Jengibre: 10 g
Zanahoria: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de mani: 100 cc
Akusay: 1 Planta

Salsa agridulce

Vinagre de Alcohol: 150 cc
Azucar: 250 grs.
Almidón de Maíz: Cantidad necesaria
Extracto De Tomate: 1 cda.
Agua: 300 cc

Preparación de la Receta

Salsa agridulce

- En una olla mezcle los líquidos junto con el azúcar, lleve a fuego y mezcle hasta disolver el azúcar, luego coloree con el extracto de *tomate* cuidando de no agregar mucho ya que la salsa tomará gusto a *tomate*

- Espese con el almidón de maíz previamente hidratado en agua fría mientras lo incorpora de a poco, es importante agregar el almidón con la salsa hirviendo ya que ésta no ligará con la salsa fría
- Reservar.

Masa

- En un bowl coloque todos los ingredientes y mezcle hasta conseguir una masa homogénea.
- Cubra con papel film y reserve en la heladera durante media hora para que la *harina* de la masa se hidrate correctamente.
- Sobre un baño maría caliente una sartén antiadherente, una vez caliente y con la ayuda de un pincel pinte la sartén con la masa para obtener una fina capa.
- Una vez que se despeguen apile las crepes envolviéndolos con un paño húmedo.

Relleno

- Pele y corte en juliana la *zanahoria*.
- Corte el *akusay* en juliana.
- Pele y corte el *ajo* en *brunoise*.
- Pele el *jengibre* y corte en juliana.
- En un wok con aceite de *maní* caliente saltee a fuego máximo el diente de *ajo* junto con el *jengibre*, una vez trasparentados agregue la *zanahoria* y mas tarde el *akusay* y los brotes de soja, sazone con sal, pimienta y salsa de soja.

Armado

- Tome un *crepe* y de forma cuadrada.
- En el centro de la *crepe* coloque una porción del relleno y envuelva, proceda del mismo modo con el resto.
- En un wok con abundante aceite caliente fría los arrolladitos, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva los arrolladitos en una fuente y acompañe con la salsa agridulce.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrolladitos-primavera-con-salsa-agridulce