Arrolladitos primavera de arroz vietnamita de carne y de pollo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papel de arroz: 8 Láminas

Ensalada

Lechuga mantecosa: 4 Hojas
Cebollin: A gusto
Brotes de soja: 1/2 Taza
Albahaca fresca: 4 Hojas
Menta fresca: 10 Hojas

Lomo

Salsa de soja: 1/2 cda.
Salsa De Pescado: 2 cdas.
Lemon grass: 1 Tallo
Aceite Neutro: 2 cdas.
Lomo: 6 Fetas
Azucar rubia: 1 cda.

Pollo

Aceite Neutro: 2 cdas.
Vino de arroz: 2 cda.
Azucar: 1 cda.
Salsa de soja: 3 cdas.
Pechuga de pollo: 2 Láminas

Salsa

Jugo de Limón: 2 cdas.
Ajo picado: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1/2 cda.
Cebollin picado: 1 cda.
Agua de coco: 4 cdas.
Salsa de chile jalapeño: 1 cdita.

Varios

Lechuga mantecosa: 8 Hojas
Pepino: 1 Unidad
Tomate seco higratado: 5 Rodajas
Brotes de soja: A gusto
Albahaca: Cantidad necesaria
Ciboulette: Cantidad necesaria
Hojas de menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Envuelva el papel de **arroz** en un repasador húmedo separando las láminas para que se hidraten durante 10 minutos.

Lomo

- Pique el lemon grass
- Colóquelo en un bowl junto con la salsa de pescado, el azúcar y la salsa de soja
- Mezcle y coloque las *fetas* de *lomo*, deje *marinar* durante 30 minutos.
- Coloque en un wok el aceite y lleve a fuego
- Una vez caliente añada las *fetas* de *lomo* y cocine durante unos minutos
- Retire.

Pollo

- Coloque en un bowl la salsa de soja y el azúcar, mezcle y añada el **pollo**
- Deje *marinar* durante 10 minutos.
- Coloque en un wok el aceite y lleve a fuego
- Una vez caliente añada el *pollo* y cocine durante unos minutos, agregue el vino de *arroz* y retire.

Salsa

- Coloque en un bowl el agua de coco, el *jugo* de *limón*, el *ajo*, el azúcar, la salsa de *chile* jalapeño y el *cebollin*, mezcle
- Coloque en una salsera y reserve.

Ensalada

- Coloque en un recipiente las verduras previamente lavadas.

Armado

- Corte el *pollo*, el *lomo* y los tomates secos en fina juliana.

- Coloque sobre una lámina de papel de *arroz* una hoja de *lechuga* previamente lavada unos trozos de *pollo*, *albahaca*, brotes de soja y *ciboulette*
- Envuelva con cuidado
- Repita el mismo procedimiento pero con el *lomo*, la *menta*, los tomates secos, brotes y envuelva
- Arme los demás del mismo modo.
- Córtelos luego al bies y sírvalos en un plato.

Presentación

- Corte el pepino en finas láminas y decore el plato.
- Acompañe con la salsa y la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrolladitos-primavera-de-arroz-vietnamita-de-carne-y-de-pollo