

Arrolladitos primavera

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Aceite de oliva suave: 100 MI.

Leche: 500 MI.

Jamón en taquitos: 200 g

Pasta de spring roll: 1 Lámina

Pimiento choricero: 1 cda

Tomate concentrado: 1 cda

Huevo: 1 Unidad

Caldo de jamón: 500 MI.

Harina: 100 g

Ajo: 1 Diente

Pimienta:

Sal:

Para la salsa:

Azucar: 100 g

Cebolla de verdeo:

Agua: 100 MI.

Guindilla fresca roja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Picamos bien el *ajo* y el *puerro* y los salteamos en una sartén con aceite
- Luego, gregamos el *jamón* y lo dejamos *dorar*.
- A continuación, incorporamos la *harina* y dejamos que se cocine
- Cuando esté lista, añadimos el *pimiento* choricero y el *tomate* concentrado y cocinamos durante unos minutos más todo junto.
- Añadimos el caldo y la leche de una vez, mezclamos y cocinamos hasta que obtengamos una textura parecida a la de la salsa bechamel
- Trituramos para que la textura sea aún más cremosa, rectificamos de sal y pimienta y dejamos enfriar en la heladera tapado con film.

Para la salsa

en una cacerola al fuego, agregamos el agua, el azúcar

- Car y la *guindilla* cortada en rodajas
- Hervimos durante unos minutos hasta obtener un *almíbar* ligero y retiramos del fuego
- Entonces, agregamos el cebollinopicado.
- Cuando la *crema* de *jamón* esté fría, extendemos las hojas de spring roll y pintamos los bordes con el *huevo* batido, rellenamos con un poco de *crema* de *jamón* y cerramos en forma de paquetitos
- Sellamos con el *huevo*.
- Por otro lado, en una sartén con abundante cantidad de aceite caliente, freímos los arrolladitos hasta que estén crujientes
- Escurrimos sobre papel de cocina.
- Emplatamos y los acompañamos con la salsa.

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