Arrolladitos vietnamitas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fideos de arroz: 100 g
Lechuga mantecosa: 1 Planta
Cebolla de verdeo: 1 Planta

Masa

Masa Philo: 8 Hoja

Pickles

Pepino Japonés: 2 Unidades
Vinagre Blanco: 3 cdas.
Azucar: 1 cdita.
Sal: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad

Relleno

Caldo: Cantidad necesaria
Albahaca: 10 Hojas
Cilantro: 10 Hojas
Menta: 3 Ramas
Menta: 10 Hojas
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Echalotte: 1 Unidad
Perejil: 3 Ramas

Salsa

Cilantro Picado: 1 cda.
Sal: A gusto
Azucar: 1 cda.
Salsa De Pescado: 1 cdita.
Vinagre de manzana: 1/4 Taza
Leche de coco: 4 cdas.
Salsa de chile jalapeño: 1/2 cdita.

Varios

Lechuga mantecosa: Cantidad necesaria
Albahaca: Cantidad necesaria
Menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- En una olla con abundante agua caliente hidrate la pasta durante 6 minutos aproximadamente, luego pase por agua fria, retire y escurra.
- Coloque el caldo en una olla y lleve a fuego, añada el *echalotte* entero y las ramas de *perejil* y *menta*
- Una vez que rompa el hervor coloque las pechugas de *pollo* deshuesadas, cocine durante 5 minutos en ebullición, retire del fuego, tape la olla y deje reposar hasta que se enfríe.
- Desmenuce el *pollo*.
- Coloque luego en un bowl junto con las hojas de *cilantro*, *albahaca*, *menta* previamente picadas y los fideos de *arroz*
- Mezcle bien.
- Pique la *cebolla* de verdeo.

Pickles

- Retire las puntas de los pepinos y corte con una mandolina a lo largo, proceda del mismo modo con la *zanahoria*.
- Coloque luego en un bowl, condimente con sal, azúcar y *vinagre* blanco, mezcle y reserve.

Masa philo

- Humedezca un par de repasadores con agua, encima coloque un disco de masa de *arroz* y con la ayuda de un pincel pinte con agua de ambos lados, tape con otro repasador húmedo y repita el procedimiento con el resto de la masa.

Salsa

- Coloque en un bowl la salsa de pescado junto con la salsa de *chile* picante, el azúcar, el *vinagre* de *manzana*, la sal, mezcle hasta disolver el azúcar y agregue la leche de coco y el *cilantro* picado, mezcle.

Armado

- Lave la *lechuga* mantecosa y elija las hojas enteras, retire el tallo.
- Tome un disco de masa philo, encima coloque una hoja de *lechuga*, en el centro de esta una pequeña porción del relleno, luego los *pickles* y por ultimo la *cebolla* de verdeo picada
- Luego enrolle cerrando las puntas
- Repita el procedimiento con el resto de la masa
- Envuelva los arrolladitos nuevamente en repasadores húmedos hasta el momento de servir.

- Corte los arrolladitos en bocados.

Presentación

- Cubra una fuente con hojas de *lechuga* y sobre estas forme un colchón con las hojas de *albahaca* y *menta*, luego coloque los bocados de los arrolladitos y sirva
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrolladitos-vietnamitas-3