

# Arrolladitos vietnamitas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Fideos de arroz:** 100 g

**Lechuga mantecosa:** 1 Planta

### Masa

**Masa Philo:** 8 Hoja

### Pickles

**Pepino Japonés:** 2 Unidades

**Vinagre Blanco:** 3 cdas.

**Azucar:** 1 cdita.

### Relleno

**Caldo:** Cantidad necesaria

**Albahaca:** 10 Hojas

**Cilantro:** 10 Hojas

**Menta:** 3 Ramas

**Menta:** 10 Hojas

### Salsa

**Cilantro Picado:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Azucar:** 1 cda.

**Salsa De Pescado:** 1 cdita.

**Cebolla de verdeo:** 1 Planta

**Sal:** A gusto

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Pechugas de pollo:** 2 Unidades

**Echalotte:** 1 Unidad

**Perejil:** 3 Ramas

**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 fría, 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 último 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>