

# Arrolladitos vietnamitas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Galette de arroz:** 1 Paquete

### Opción I

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** ½ Unidad

**Fideos de almidón de arroz:** 100 g

**Ajo:** 1 Diente

**Langostinos:** ¼ k

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Té:** 2 Saquitos

**Carne de cerdo:** 100 g

**Cilantro:** 1 cda.

**Agua:** ½ L

**Shitake seco:** 15 g

**Azucar rubio:** 1 cdita.

### Opción II

**Langostinos:** 250 g

**Cebolla:** ½ Unidad

**Shitake fresco:** 100 grs.

**Manteca:** 1 cda.

**Carne de cerdo:** 150 g

**Fideos de almidón de arroz:** 100 g

**Zanahoria:** 1 Unidad

### Salsa

**Lima:** 1 Unidad

**Chile:** ¼ Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Menta:** ½ cda.

**Vinagre de vino:** 1 cda.

**Cilantro:** 1 cda.

**Azucar rubia:** 1 cda.

**Salsa De Pescado:** 1 cdita.

### Varios

**Hojas de Albahaca:** A gusto

**Hojas de menta:** A gusto

Lechuga mantecosa: 1 Planta

Hojas de cilantro: A gusto

## Preparación de la Receta

- Hidrate las galletes con agua y reserve envueltas en un lienzo húmedo.

### Opción I

- Pele los *langostinos*, elimine a cabeza, la cola, la vena del *lomo* y pique groseramente.
- Pique la carne de *cerdo*.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine los fideos durante 4 minutos, cuele, deje enfriar y pique groseramente.
- Hidrate los shiitake en té.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *zanahoria* en fina juliana.
- Pique el *cilantro* y el *ajo*
- En un bowl mezcle la carne de *cerdo*, los *langostinos*, el *ajo*, el *cilantro*, el azúcar, los fideos, los shiitake, la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Disponga un poco de relleno en el extremo de una galleta, déle una primera vuelta, doble los bordes hacia el centro y termine de enrollar.
- Fría en abundante aceite caliente.

### Opción II

- Pele los *langostinos*, elimine a cabeza, la cola, la vena del *lomo* y cocine al vapor.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine los fideos durante 4 minutos, cuele, deje enfriar y pique groseramente.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *zanahoria* en fina juliana.
- Corte la carne de *cerdo* en tiras muy finas y saltee en una sartén con *manteca*.
- Filetee los shiitake y saltee en una sartén con *manteca*.
- En el extremo de una galleta hidratada disponga un poco fideos de *arroz*, *zanahoria*, *cebolla*, carne de *cerdo* y shiitake.
- Enrolle dándole una sola vuelta, acomode los *langostinos* y termine de enrollar.

### Salsa

- Pique el *ajo*, el *chile*, el *cilantro* y la *menta*.
- Exprima la lima.
- En un bowl mezcle el azúcar rubia, el *vinagre* de vino, el *jugo* de lima, el *ajo*, el *chile*, el *cilantro*, la *menta* y la salsa de pescado.
- Deje macerar.

### Presentación

- Acomode 4 hojas de *lechuga* en la base de un plato, esparza hojas de *cilantro* de *menta* y de *albahaca* cortada con la mano.

- Adentro de cada hoja de *lechuga* sirva un arrollado.
- Acompañe con la salsa.

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