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 galettes 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.
- Hidrates 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 galette, 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 galette 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