

Arrollado primavera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Mezclum de Hojas Verdes:

Aceite de cilantro: A gusto

Masa

Almidón de Maíz: 20 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Sal fina: Cantidad necesaria

Harina 0000: 980 g

Relleno

Negui (cebolla de verdeo Japonés): 100 g

Carré de cerdo deshuesado: 200 g

Fideos de arroz: 100 g

Salsa de soja: 20 cc

Aceite Neutro: 2 cdas.

Shitake fresco: 50 grs.

Ajo picado: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto

Ajinomoto: 20 g

Jengibre rallado: 10 grs.

Nira (cebollin Japones): 50 g

Aceite de Sésamo: 10 cc

Repollo blanco: 100 g

Salsa

Salsa de soja: 50 cc

Jengibre rallado: 10 grs.

Azúcar o Miel: 80 g

Almíbar de ananá: 50 cc

Salsa de tomate: 200 cc

Vinagre de Arroz: 50 cc

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina* y el almidón de maíz
- Agregue sal a gusto e incorpore agua hasta obtener una masa pegajosa como un engrudo.
- Una vez obtenido el punto de la masa, golpearla con la palma de la mano en forma constante durante 30 minutos esto permitirá sacarle todo el oxígeno a la masa, dejándola gomosa y bien elástica.
- Deje reposar en la heladera durante 24 horas a una temperatura entre 4 y 8 grados.
- Retire y coloque la masa sobre una *plancha* de hierro caliente a 65 ° realizando un movimiento circular hasta obtener una tapa de unos 20 cm de diámetro
- Luego, retire todo el excedente que no se haya adherido a la *plancha*
- Cocine 10 segundos de ambos lados.

Relleno

- Corte el *repollo* blanco en fina juliana
- Corte la *cebolla* de verdeo al bias
- Corte los *hongos* en láminas finas
- Corte el nira en trozos de 5 cm de largo.
- Desgrase el carré de *cerdo* y corte en cubos muy pequeños.
- Rocíe con una cucharada de aceite.
- En un wok caliente con aceite neutro, saltee la carne de *cerdo*, agregue los *hongos*, la *cebolla* de verdeo, el nira y el *repollo*
- Condimente con *ajinomoto*, sal, pimienta, salsa de soja, *jengibre* rallado y el *ajo*.
- Saltee durante unos segundos más, retire del fuego, e incorpore el aceite de sésamo y los fideos de *arroz*
- Mezcle bien y deje enfriar.

Armado

- Tome una de las tapas y coloque un poco de relleno en la parte inferior.
- De una vuelta y doble hacia adentro los laterales
- Luego, coloque en la parte superior engrudo de *harina* y agua, para pegar
- Enrolle todo y deje reposar 2 horas como mínimo en la heladera.
- En una olla con abundante aceite caliente a 160°.
- Cocine los arrollados primavera por 5 minutos
- El punto de cocción debe ser crocante y simultáneamente esponjoso
- Retire sobre papel absorbente.

Salsa

- En una cacerola coloque la salsa de *tomate*, el *almíbar* de *piña* o *ananá*, el *jengibre*, el *vinagre* de *arroz*, salsa de soja y el azúcar o la miel.

- Mezcle bien y lleve a fuego durante 5 minutos a reducir.

Presentación

- Sobre un plato coloque un bouquet de *lechuga* francesa verde y morada, coloque encima los arrolladitos primavera cortados al bies
- Rocíe el plato con el aceite de *cilantro* y la salsa.

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