

# Arrollados Primavera envueltos en crepes de tofu

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Láminas de crepes de tofu:** 12 Unidades

### Caldo

**Aceite de Sésamo:** 1 cdita.

**Salsa de soja:** 2 cdas.

**Caldo De Pollo:** 1 L

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Relleno

**Carne picada:** 150 g

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Jengibre rallado:** 1 cda.

**Carne De Cerdo Picada:** 150 g

**Cebolla de verdeo (parte blanca):** 1 Tallo

**Shitakes secos hidratados:** 2 Unidades

**Ajo puré:** 1 cdita.

**Polvo 5 especias:** 1 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Echalottes:** 4 Unidades

**Panceta picada:** 100 g

### Salsa picante

**Ajo:** 2 Dientes

**Aceite de Sésamo:** 3 cdas.

**Guindillas rojas:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Echalottes:** 2 Unidades

### Salsa suave

**Jengibre rallado:** 1 cdita.

**Salsa de soja:** 50 cc

**Pure de tomate:** 1/4 Taza

**Vinagre de Arroz:** 50 cc

**Azucar:** 50 grs.

**Cebolla de verdeo (la parte verde):** 1 Unidad

## Varios

**Hojas de lechuga:** Cantidad necesaria

**Tomates cherry:** 100 grs.

**Perejil Crespo:** 1 Ramas

## Preparación de la Receta

- Seque los *hongos* y píquelos.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En un wok con aceite de oliva saltee los *hongos* junto con la *panceta* durante 1 minuto.
- Retire, coloque en un paño y saque el excedente de agua y aceite.
- Luego vierta en un bowl y añada la *cebolla* de verdeo, la carne de *cerdo*, de *vaca*, el *jengibre* y el puré de *ajo*.
- Condimente con sal, pimienta y polvo 5 *especias*.
- Mezcle con la mano y reserve.

## Armado

- Corte las laminas de **tofu** en cuatro.
- Coloque una porción del relleno sobre este.
- Enrolle y cierre los extremos.

## Caldo

- En una olla ponga a calentar el caldo.
- Añada la salsa de soja, y el aceite de *sésamo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Sumerja los crepes en el caldo y deje cocinar.

## Salsa picante

- Coloque en una procesadora las guindillas, los ajos, los *echalottes*, y el aceite de *sésamo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Procese.
- Vierta en una cazuela.

## Salsa suave

- Coloque en un bowl el puré de *tomate*, el *vinagre* de *arroz*, la salsa de soja, el azúcar, el *jengibre* y la *cebolla* de verdeo.
- Mezcle y vierta en una cazuela.

## Presentación

- Coloque en un plato las hojas verdes y *tomate* cherry.
- Luego los crepes con caldo de cocción.
- Decore con salsa de tomate y una ramita de *perejil*.
- Sirva junto con las salsas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arrollados-primavera-envueltos-en-crepes-de-tofu>