

Rollitos de cangrejo con salsa agridulce



Ingredientes

Masa Filo: 8 - 10 Láminas

Queso Crema: 150 g

Salsa de soja o unas gotas de limón: 1 Cucharadita

Huevo batido: 1 Unidad

Palitos de cangrejo: 200 g

Puerro: 1 trozo pequeño

Sal y pimienta al gusto:

Aceite de oliva (para pincelar los rollitos): 2 - 3 Cucharadas

Salsa agridulce rápida

Ketchup: 4 Cucharadas

Azúcar: 2 Cucharadas

Salsa de soja: 1 Cucharadita

Vinagre (de arroz o de vino blanco): 2 Cucharadas

Agua: 2 - 3 Cucharadas

Almidón de Maíz: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Picamos el *puerro* y lo pochamos en una sartén
- En un bol, mezcla el queso *crema* con el **cangrejo** picado y el *puerro* pochado
- *Añade* un toque de salsa de soja y ajusta de sal y pimienta
- Debe quedar un relleno cremoso pero manejable
- Extiende una lámina de masa filo sobre la encimera y píntala ligeramente con aceite
- Coloca otra lámina encima y vuelve a pincelar ; así quedarán más crujientes y resistentes
- Corta el conjunto en dos, según el tamaño de rollito que quieras
- Coloca una cucharada del relleno de queso y *cangrejo* en uno de los extremos de cada rectángulo, dejando bordes libres
- Dobla primero los laterales hacia dentro y luego enrolla firmemente, tipo rollito primavera, hasta cerrar el cilindro
- Repite hasta terminar el relleno (Para que se pegue bien puedes pintar con *huevo* los bordes)

- Coloca los rollitos en la cesta de la airfryer sobre papel de horno perforado o ligeramente engrasado, con el cierre hacia abajo
- Píntalos por fuera con un poco de aceite para que se doren bien
- Cocina en la airfryer a 180 °C durante 8–10 minutos, dándoles la vuelta a mitad de cocción, hasta que estén dorados y crujientes

Para preparar la salsa agridulce

- En un cazo, mezcla *ketchup*, *vinagre*, azúcar, agua y la salsa de soja
- Lleva a fuego medio, removiendo hasta que el azúcar se disuelva
- Si quieres una salsa más espesa, *añade* almidón de maíz disuelto en agua fría y cocina un par de minutos más hasta que espese
- Sirve los rollitos de *cangrejo* calientes, acompañados de la salsa agridulce

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-cangrejo-con-salsa-agridulce>