Spring roll de bife de chorizo con papel de arroz



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papel de arroz: 4 Unidades
Agua de coco: Cantidad necesaria
Lechuga mantecosa: 1 Planta
Salsa De Pescado: 2 cdas.
Tomates secos: 50 grs.
Cilantro: 1 cda.
Lemon grass: 1 Unidad
Azucar rubia: 50 grs.
Ajo rallado: 1 cda.
Chile: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Menta negra: Cantidad necesaria
Jengibre rallado: 1 cda.
Brotes de arvejas: A gusto
Bife de chorizo: 200 grs.

Preparación de la Receta

Spring roll de bife de chorizo con papel de arroz

- Cortar el **bife** en láminas.
- Marinar con azúcar, lemon grass picado y la salsa de pescado.
- Sellar en un wok caliente con aceite.
- Retirar y quitar el líquido excedente.
- Cortar en finas láminas.

Para la salsa

- Mezclar el agua de coco, el *ajo*, el *jengibre* rallado, *chile* picado, *cilantro* y *jugo* de *limón*.
- Hidratar en agua fría el papel de **arroz**.
- Colocar encima hojas de *lechuga*, los tomates, los brotes, *menta* y *cilantro*, la carne.
- Cerrar en forma de roll presionando para que quede compacto.
- Realizar el mismo procedimiento intercambiando la carne por *atún*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spring-roll-de-bife-de-chorizo-con-papel-de-arroz