

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*.