Spring rolls con vinagreta de tamarindo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Jerez:

Ensalada

Cilantro: 30 Cantidad necesaria
Berro: 1 Paquete
Maní tostado salado: 50 g

Spring rolls

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Cilantro: 30 Cantidad necesaria
Jengibre fresco: 1 Bulbo
Hierbabuena: 20 Hojas
Camarones pelados y cocidos: 20 Unidades
Albahaca: 10 Hojas
Papel de arroz: 10 Láminas
Patas de cangrejo: 300 g

Vinagreta de tamarindo

Leche de coco: 1/2 Taza
Aceite Neutro: 3/4 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Tamarindo: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Agua: 1/4 Taza
Azucar: Una pizca

Preparación de la Receta

Vinagreta de tamarindo

- Hidrate el tamarindo en agua hasta que se disuelva.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite neutro rehogue la *cebolla*.
- Agregue el agua de tamarindo y lleve a hervor.
- Fuera del fuego vierta la leche de coco y pase a un bowl.
- Añada el aceite poco a poco hasta emulsionar.
- Condimente con azúcar, sal y pimienta.

Spring rolls

- Pele el *jengibre* y corte en fina juliana.
- Desprenda la carne de las patas de *cangrejo*.
- Pique groseramente el *cilantro* y la *cebolla* de verdeo.
- Hidrate las láminas de papel de *arroz* en agua tibia hasta que se tornen maleables.
- Extienda las hojas de papel de *arroz* y disponga en un extremo *jengibre*, carne de *cangrejo*, *hierbabuena*, *albahaca*, *cilantro*, *cebolla* de verdeo y *camarones*.
- Cubra el relleno con uno de los extremos, luego doble los laterales hacia el centro y finalmente enrolle.

Ensalada

- En un bowl disponga el *berro*, el *cilantro*, el *maní* y aderece con la vinagreta de tamarindo.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ensalada y de lado los spring rolls.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spring-rolls-con-vinagreta-de-tamarindo