

# Spring rolls de pollo y curry

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Masa para spring rolls:** 1 Paquete

### Bebida sugerida

**Vino Chardonnay 1997:**

### Relleno

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 50 cc

**Sal fina:** 1 cda.

**Curry:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Azucar:** 1 cda.

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Shitake fresco:** 150 grs.

**Salsa de soja:** A gusto

**Cilantro:** 1 cda.

**Crema de leche:** 60 cc

**Shitake seco:** 30 g

**Pechugas de pollo:** 2 Unidades

### Salsa I

**Salsa de soja:** A gusto

**Cilantro:** 1 cda.

**Cebolla Morada:** ½ Unidades

**Mango:** 1 Unidad

**Aceite de Sésamo:** 1 cda.

### Salsa II

**Salsa de soja:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Vinagre de Arroz:** 50 cc

**Sal fina:** 1 cda.

### Varios

**Harina:** 50 grs.

**Agua:** 1 cda.

**Menta:** 50 g

**Lechuga:** 1 Planta

**Aceite neutro para freír:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte las pechugas en tiras finas.
- Descarte el tallo de los *hongos* y pique.
- En una *cacerola* con agua hirviendo, salsa de soja, azúcar y sal tiernice los *hongos* secos durante 5 minutos.
- Cuele los *hongos* hidratados y filetee.
- Pique el *cilantro*.
- Bata la *crema* a 3/4 de su punto.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Incorpore las tiras de **pollo**, el **curry** y continúe la cocción.
- Agregue los *hongos* frescos, el vino y deje evaporar el alcohol.
- Añada los *hongos* secos hidratados, el caldo y termine la cocción.
- Deje enfriar y adicione el *cilantro* picado y la *crema* de leche.

### Armado

- Extienda las láminas de masa sobre la mesa de trabajo con un vértice hacia el extremo de la misma.
- En un bowl mezcle *harina* con agua hasta formar un engrudo.
- Disponga una cucharada de relleno en el centro de la lámina de masa.
- Cierre doblando el vértice hacia adelante y dando una vuelta.
- Junto los vértices laterales hacia el centro y finalmente arrolle por completo.
- Pincele el extremo con el engrudo y selle.
- En una sartén con abundante aceite neutro caliente fría los spring rolls.
- Escurra sobre papel absorbente.

### Salsa

- Pele el mango, elimine el *carozo* y corte en cubos.
- Pique la *cebolla* y el *cilantro*.
- En un bowl machaque el mango.
- Agregue la *cebolla*, el *cilantro*, el aceite, la salsa de soja y mezcle.

### Salsa II

- En un bowl disuelva la sal con el *vinagre*.
- Incorpore el *ajo* picado, la salsa de soja y mezcle.

## Presentación

- Sirva los spring rolls en un plato.
- Acompañe con hojas de *lechuga* y *menta*.
- En recipientes individuales sirva la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/spring-rolls-de-pollo-y-curry>