



ROLLITOS DE PRIMAVERA AL VAPOR

Para 4 personas, 12 rollitos. Nivel de dificultad 1

COCCIÓN

15 min

96

Vapor solo

Nivel del horno 2

300 ml



INGREDIENTES:

250 g de pechuga de pollo

½ zanahoria

50 g de brotes de bambú

1 chalota

50 g de fideos de arroz

50 g de brotes de soja

1 cucharada de aceite de sésamo tostado

½ cucharadita de especias de Dajong

2 cucharaditas de harina de maíz

2 cucharadas de salsa de soja

2 cucharaditas de salsa de pescado

2 cucharaditas de Sambal Oelek

12 obleas de arroz

2 huevos batidos

ROLLITOS DE PRIMAVERA AL VAPOR

Para 4 personas, 12 rollitos. Nivel de dificultad 1

- 1 Trocea en juliana la pechuga de pollo, la zanahoria, los brotes de bambú y la chalota. Humedece los fideos de arroz y déjalos escurrir. Corta las semillas y las raíces de los brotes de soja.
- 2 Calienta el aceite de sésamo en una sartén y saltea el pollo a fuego muy vivo. Agrega la zanahoria, los brotes de bambú, los brotes de soja, los fideos de arroz, las especias de Dajong y la chalota, y saltea durante un minuto más sin parar de mover.
- 3 Mezcla la harina de maíz con la salsa de soja, la salsa de pescado y el Sambal Oelek, viértelo en la sartén y remueva. Aparta del fuego y deja enfriar. Mientras tanto, humedece las obleas de arroz en un cuenco grande de agua y escúrrelas.
- 4 Extiende las obleas de arroz en una superficie de trabajo amplia. Pon 2 cucharadas de relleno en cada oblea. Dobla hacia dentro los bordes de las obleas, enróllalas y usa el huevo batido para sellar los bordes. Engrasa con aceite la fuente de horno perforada (suministrada con el horno) y pon en ella los rollitos.
- 5 Cocina al vapor en el nivel 2, con el programa "Vapor solo" a 96 °C durante 15 minutos.

Presentación

Pon los rollitos de tres en tres en platos calentados previamente y decora con hojas de albahaca tailandesa y semillas de sésamo tostadas, acompañados de sala de soja y salsa de chile dulce.