

ROLLITOS PRIMAVERA.

Rendimiento: 12 rollitos aproximadamente.

Ingredientes:

12 láminas de masa para rollitos primavera. Puede ser masa filo.

400 gramos de repollo o col (1 libra)

2 zanahorias medianas.

250 gramos de brotes de soja germinados (½ libra)

1 Cucharadita de 5 especias chinas (mezcla de: canela, anís estrellado, semillas de anís, jengibre y clavo de olor)

Salsa de soya, al gusto.

½ cucharada de fécula de maíz + agua.

Mezcla de agua y harina de trigo para pegar.

Aceite para freír.

Preparación:

- Corta el repollo (col) y la zanahoria en tiritas finas estilo juliana.
- Lava con agua los brotes de soja germinados, déjalos escurrir.
- En una sartén agrega un poco de aceite, coloca el repollo y sofríelo a fuego medio, agrega también la zanahoria y los brotes de soja.
- Agrega la salsa de soya al gusto, sofríe hasta que los vegetales se vayan ablandando, agrega las cinco especias chinas.
- Sofríe por diez minutos aproximadamente.
- En un vaso con unas cucharadas de agua disuelve una cucharada de fécula de maíz, agrégalo a los vegetales en la sartén para espesar los líquidos que sueltan los vegetales durante la cocción, revuelve hasta que espese.
- Para armar los rollitos espera a que los vegetales enfríen.
- Prepara en un vaso una mezcla de agua y harina de trigo para usar como pegamento.
- Coloca una lámina de masa para rollitos primavera, en una esquina coloca una cucharada de vegetales, enrolla primero la punta formando un rollo, dobla uno de los laterales sobre el rollo y luego el otro lateral, termina de enrollar el resto de la masa, sella las puntas con la mezcla de harina y agua.
- Fríe los rollitos en una sartén con aceite a fuego medio, hasta que estén dorados.
- Colócalos sobre servilletas de papel para que absorban el exceso de aceite.

- Sírvelos calientes, quedan muy bien acompañados con salsa agri dulce.