

ROLLITOS PRIMAVERA

INGREDIENTES:

1 Paquete de Pasta para rollitos primavera (Congelada)

1 diente de ajo

Jengibre

250 gramos de carne de cerdo

250 gramos de carne de pollo

1 cebolla mediana

1/2 Col.

2 zanahorias

1 cucharada de polvo de 5 especies

1/2 cucharadita de Glutamato monosódico

Salsa de soya al gusto

Aceite

1 cucharada de fécula de maíz (para espesar)

PROCEDIMIENTO:

Lea previamente toda la receta antes de empezar.

Relleno: Pícar el jengibre y el ajo en trocitos muy pequeños al igual que la carne de cerdo y pollo. Cortar la cebolla en tiras muy delgadas al igual que la col y la zanahoria.

En un Sartén (Wok) Poner aceite y freír el diente ajo y la misma proporción de jengibre para después agregar la carne (pollo y cerdo) revolver y freír en fuego alto. Cuando la carne este medio cocida agregar la cebolla y revolver hasta que la cebolla transparente un poco, después agregar la col y zanahoria y revolver. Agregar el polvo de 5 especies el glutamato monosódico y revolver todos los ingredientes para ver que tanta sal le hace falta y agregar la salsa de soya al gusto.

En un recipiente disolver la fécula de maíz en 3 cucharadas de agua al tiempo y agregar al relleno para espesar. Terminado el relleno se deja enfriar, y se saca del congelador la pasta para rollitos para que tome temperatura ambiente.

Poner a calentar aceite suficiente en el wok para que cubra los rollitos. Sacar una hoja de Pasta para rollitos y colocar en la mesa para agregar el relleno (En la parte trasera del paquete de pasta para rollitos esta ilustrado la forma de envolver el relleno)

Después que se termine de enrollar las piezas deseadas se recomienda poner un trapo húmedo para que la pasta no se reseque. Por último freír los rollitos y dorarlos al gusto. Se recomienda acompañar con salsa agrídulce y ensalada para entremeses.

También se puede sustituir la carne por hongos chinos y así serán Rollitos Vegetarianos.