rollitos de papel de arroz (tailandesa)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** alma azul



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

El truco de esta receta:
seguir bien las instrucciones del papel de arroz porque es muy fácil que salga mal. más abajo lo cuento todo

Descripción:

5 tipos diferentes de rollitos de papel de arroz no es tan difícil como parece :)

Ingredientes para 2 personas :

- 2 hojas de lechuga
- 1 tomate
- 1 huevo cocido
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 5 langostinos
- trozo de salmon
- trozo de pollo
- trozo de beicon
- 5 anchoas
- Salsa de soja (opcional)
- salsa agridulce (opcional)
- salsa ajam pangang

Preparación:

Paso 1

¿cómo preparar el papel de arroz? En el carrefour venden unas hojas de papel de arroz muy económico y rápidas pero hay que tener cuidado para que te salga bien os cuento como hice yo: 1- calentar agua en una cazuela grande que abarque toda la hoja de papel pero sin cocer, con el agua tibia. 2- se mete dentro con cuidado y poco tiempo hasta que esté blandita como 5-10 segundos yo la sacaba con el palo de madera para que no se rompieran y las escurría un poco y después las pasaba a un plato extendiéndolas bien.

Paso 2

Para el relleno hice 4 diferentes 3 en fresco y 2 calientes. 1 rollito fresco de anchoas. 1 rollito fresco de langostinos 1 rollito fresco de salmón 1 rollito caliente de pollo y salteado de verduras 1 rollito caliente de beicon y salteado de verduras

Paso 3

para empezar se corta TODO bien EN TIRAS las frescas llevan lechuga, huevo cocido, tomate y luego según el tipo le añadí los langostinos pelados o las anchoas colocado todo a lo largo. las calientes llevan un sofrito de cebolla, pimientos (si se tiene zanahorias, calabacín u otro tipo de verduras se puede echar) y después según el tipo también llevan tiras de beicon o de pollo todo bien salteado en el wok y si no se tiene en la sartén, también se le puede añadir un poco de salsa de soja mientras se cocina. luego al igual que las frescas se coloca todo a lo largo para que quede la forma de rollito

Paso 4

para cerrar los rollitos hay que fijar bien las esquinas para que no se salga y luego ya los laterales como podreis comprobar son algo elásticas asi que estirar y tapar bien todos los ingredientes del interior. una vez acabadas se pueden freir también aunque yo lo intenté y no tuve mucha suerte. Dicen que el aceite debe estar bien caliente y supuestamente quedarían bien pero las frescas es mejor comerlas se freir. Y ya para comer se puede untar en diferentes salsas yo tuve la suerte de encontrar la ajam pangang en el lidl que es una salsa estupenda que ya pongo otra receta con ella más adelante. A los amantes de la comida oriental os encantará