

ROLLITOS CON CAMARONES (SHRIMP EGG ROLLS)

Tiempo de preparación 20 minutos

Tiempo de cocción 25 minutos

Salen entre 12 a 14 rollitos

Ingredientes:

1 ½ cucharada de aceite de sésamo
1 cucharadita de jengibre rallado
3 dientes de ajo, triturado
2 cebolletas grandes, picadas
4 tazas de repollo verde picado
¾ tazas de zanahorias ralladas
3 cucharadas de salsa de soya, reducida en sodio
1 cucharada de vinagre de arroz sin sazonar
1 libra de camarones grandes crudos pelados, picados
14 a 15 envoltorios de rollos de huevo
Aceite de oliva en spray
Salsa de chile dulce, para mojar



Instrucciones:

En una sartén grande, calienta el aceite de sésamo a fuego medio-alto. Agrega los camarones y saltea, hasta que los camarones estén casi cocidos, de 1 a 2 minutos.

Agrega el jengibre, el ajo y las cebolletas, saltea hasta que esté fragante, unos 30 segundos.

Agrega el repollo y las zanahorias, la salsa de soja y el vinagre y cocina a fuego alto hasta que las verduras estén tiernas y crujientes, aproximadamente de 2 a 3 minutos. Transferir el relleno a un colador para escurrir y dejar enfriar.

Armar los rollitos:

Uno a la vez, coloca la envoltura del rollo de huevo sobre una superficie limpia, con las puntas mirando hacia arriba y hacia abajo como un diamante. Vierte ⅓ taza del relleno en el tercio inferior de la envoltura.

Sumerge tu dedo en un recipiente pequeño con agua y pásalo por los bordes del envoltorio. Levanta la punta más cercana a ti y envuélvela alrededor del relleno. Dobra las esquinas izquierda y derecha hacia el centro y continúa enrollando en un cilindro apretado. Poner a un lado y repetir con los envoltorios restantes y el relleno.

Rocía con aceite de oliva en spray, todos los lados de los rollos de huevo con aceite con los dedos para cubrir uniformemente (si no tienes spray, con una brochita untar aceite de oliva en todo el rollito).

Precalienta el horno a 425 F (235 C) y hornee hasta que estén dorados por ambos lados, de 15 a 20 minutos. O hasta que veas que están dorados. Sirve inmediatamente y acompáñalos con salsa, si lo deseas.

Para hacerlos en la airfryer:

En lotes, cocina a 370 F (190 C) durante 5 a 7 minutos, volteando a la mitad hasta que estén doradas. Sirve inmediatamente y acompáñalos con salsa, si lo deseas.

Notas:

Las hojas para spring rolls yo las compre en el supermercado AH en la parte de congelados; pero con seguridad las encuentras en las tiendas que venden productos asiáticos.

www.unapizcadelur.com