

Rollitos de papel de arroz con zanahoria, repollo y carne picada de cerdo, con salsa agridulce casera

Preparación

Elaboración Para el relleno Cortar en juliana el repollo y rallar la zanahoria. Saltear en la sartén a fuego medio, dejar cocinar 10 minutos hasta que se ablanden las verduras. En este momento, añadimos la carne picada de cerdo y cocinamos a fuego medio/fuerte durante 5 minutos más. Para los rollitos Para montar los rollitos de arroz, ponemos en remojo las obleas durante 1 minuto más o menos, hasta que estén blandas. Echar encima las verduras pochadas y cerrar. Acompañar con la salsa agridulce casera. Para la salsa Mezclar en un cazo el zumo de 1 limón, la miel, la salsa de soja y la ralladura de los tomates, calentamos a fuego medio. Una vez caliente añadimos la harina integral e integramos bien, llevamos a ebullición para que espese y retiramos del fuego.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas

Rollitos de papel de arroz

8 obleas de papel de arroz

Para el relleno:

- 3 zanahorias

- ½ repollo

- 300 g de carne

picada de cerdo

Para la salsa agridulce:

- 2 tomates

- 4 cucharadas de

salsa de soja

- 1 cucharada de

miel

- 1 cucharada de

harina 100%

integral

- 1 limón

Utensilios

- Bandeja grande
- 1 sartén grande
- 1 cuchillo cebollero
- 1 puntilla
- 1 tabla
- 1 cazo pequeño
- 1 espátula
- 1 manga pastelera
- Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Marta Verona

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD