

Rollito de primavera

Descripción

Ingredientes

Receta

Fotografías

Descripción

El **rollito de primavera**, arrollado primavera, *chun kun*, parecido a la lumpia es un rollo elaborado de una pasta relleno de diferentes verduras picadas al estilo juliana y algo de carne picada revuelto todo ello. Introducidos en Occidente gracias a la enorme difusión de la comida china que han realizado los restaurantes chinos en las principales capitales del mundo.

Se ha confundido generalmente en Occidente con el rollo de huevo que se elabora de una pasta mucho más fina y que suele ser mucho más grande y por lo tanto posee mucho más ingredientes en su interior. El rollito de primavera tiene una pasta (que hace la función de envoltorio) elaborada con harina de arroz, estilo vietnamita y tailandés, mientras que el rollo de huevo se hace con una masa elaborada de harina de trigo y huevo. En China se utiliza sólo harina de trigo.

Ingredientes

- ✂ 4 raciones
- ✂ 80 gr. carne picada de ternera/cerdo (opcional)
- ✂ 2 zanahorias
- ✂ 100 gr. col
- ✂ 1 cebolla
- ✂ 1/2 puerro
- ✂ Brotes germinados de soja (conserva en vinagre)
- ✂ 4 cdts salsa de soja
- ✂ 1 huevo batido
- ✂ 1 paquete pasta Filo (refrigerada, en Mercadona) aceite de sésamo (o cacahuete), opcional, para rehogar las verduras
- ✂ Sal

Receta

1. Cortar las zanahorias, la col, el puerro y la cebolla en tiras finas.
2. En un wok o sartén honda, poner aceite (de oliva o de sésamo si se tiene) y rehogar todas las verduras hasta que queden al dente.
3. Añadir la carne picada (si se desea), hasta que se haga. Después añadir los brotes de soja (enjuagados previamente, para que no tengan mucho sabor a vinagre).
4. Poner al punto de sal e incorporar la salsa de soja.
5. En una superficie limpia y seca (para que no se pegue la masa Filo), extender la masa y hacer los rollitos. Por ejemplo, puedes ver cómo se lían en
6. Se pueden sellar los dobleces, para que no se deshaga el rollito al freírlo, con huevo batido, pintando las zonas que quieres que se peguen.
7. Freir en abundante aceite de oliva caliente, hasta que estén dorados.
8. Freir en abundante aceite de oliva caliente, hasta que estén dorados.
9. Dejar escurrir en papel de cocina, y servir solos, acompañados de salsa agridulce, arroz, etc.

Fotografías



Ejemplo 1



Ejemplo 2



Ejemplo 3



Ejemplo 4