

# Gỏi Cuốn Chay (Rollos de Verano)

El gỏi cuốn chay es la versión vegetariana del rollo primavera o rollo de verano vietnamita, que consiste en hierbas, vegetales y tofu envueltos en papel de arroz.



Enregistrar

Prep.  
20 min

Cocinar  
5 min

Total  
25 min

Plato: aperitivo Cocina: Asiático, Vegano, Vegetariano, Vietnamita

Raciones: 20 rollos Autor: Mike Benayoun

## Ingredientes

- 12 piezas de papel de arroz (bánh tráng)
- 60 g lechuga (opcional)
- 30 g hongos shiitake deshidratados (u oreja de judas), hidratados, y cortados en finas tiras.
- ½ puñado de albahaca (solo las hojas)
- ½ puñado de menta (solo las hojas)
- ½ puñado de cilantro (tallos y hojas)
- 1 zanahoria , en juliana en pequeñas y parejas tiras.
- 1 pepino , en juliana
- 250 g fideos de arroz vermicelli muy finos
- 400 g tofu firme , cortado fino

## Instrucciones

1. Llevar una olla de agua a hervor y cocinar los vermicelli de arroz por dos minutos hasta que estén tiernos.
2. Drenar y enjuagar con agua fría. Dejar a un lado.
3. Llenar un bowl grande de agua caliente para hidratar el papel de arroz.
4. Sumergir una pieza de papel de arroz en el agua.
5. Colocar el papel hidratado en un plato, una tabla o un trapo húmedo.
6. Colocar una porción pequeña de cada ingrediente, incluida la ensalada, las hierbas (albahaca, cilantro, menta) el tofu y los vegetales (zanahoria, pepino, hongos) en el extremo más cercano a uno.
7. Agregar los vermicelli de arroz.
8. Enrollar tomando el extremo más cercano a uno y envolviendo el relleno.
9. Gentilmente envolver todo el relleno, girando y enrollando hasta llegar a la mitad. Doblar los costados para adentro y enrollar el resto del papel de arroz.
10. Servir con salsa hoisin, salsa de maní o nước chấm.