

Rollitos Vietnamitas



5 de 4 puntuaciones

Los rollitos vietnamitas son muy refrescantes y fáciles de preparar. Podéis usar vuestras verduras, ingredientes o salsas preferidas, ¡siempre están ricos!



- Preparación: 20 mins
- Cocción: 10 mins
- Total: 30 minutos
- Raciones: 1-2

Ingredientes

SCALE

- 200 g de tofu cortado en láminas (7 onzas)
- 6 papeles de arroz
- 1 zanahoria en juliana
- 3 hojas de lechuga romana
- 100 g de lombarda en juliana (3,5 onzas)
- Semillas de sésamo negro para decorar

PARA LA SALSA:

- 2 cucharadas de tahini
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 cucharada de azúcar de coco
- 1 cucharada de **ketchup**
- 1 cucharada de agua
- 1 cucharadita de tamari o salsa de soja

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 200°C ó 390°F.
2. Corta el tofu en láminas y hornea durante unos 10 minutos. Sácalo y déjalo enfriar.
3. Sumerge cada papel de arroz en un recipiente con agua (nosotros usamos una sartén) durante unos segundos hasta que esté blandito, pero sin que pierda su forma. Nosotros los dejamos unos 40-50 segundos, pero eso depende de cada papel de arroz, no todas las marcas son iguales.
4. Coloca el papel de arroz sobre un plato y añade el relleno (zanahoria, lechuga, lombarda y tofu).
5. Cierra el rollito (mira la foto número 3) y repite el proceso con los otros 5.
6. Añade semillas de sésamo por encima para decorar.
7. Para hacer la salsa simplemente tienes que mezclar todos los ingredientes en un bol con ayuda de una cuchara hasta que estén bien integrados.

Find it online: <https://danzadefogones.com/rollitos-vietnamitas/>

Exclusive Member of Mediavine Food