

## Rollitos vietnamitas veganos

Autor: Miriam García

Tipo de receta: Entrante    Cocina: Vietnamita

Preparación: 30 min    Cocinado:    Total: 30 min

Raciones: 12

Rollitos de verduras y fruta sin cocinar, con obleas de arroz y salsa de cacahuete

### Ingredientes

#### Rollitos veganos

- 12 obleas de arroz
- 12 hojitas de lechuga (de cogollos)
- 1½ zanahorias
- Un poco de lombarda cruda
- Un puñado de brotes de germinado al gusto (el mío era de cebolla)
- Cilantro fresco
- 1-2 melotocones de Calanda (o de calidad)

#### Salsa de cacahuetes

- 280-300 g de cacahuetes, crudos o tostados, mejor sin sal (o cantidad equivalente de manteca de cacahuete)
- 1 cda. de salsa de soja
- 1½ cdtas. de jengibre fresco rallado
- 1 chorrito de salsa picante (sriracha, Valentina, etc.)
- 1 cda. de azúcar o cantidad equivalente de edulcorante
- Agua para afinar la consistencia

### Instrucciones

#### Salsa de cacahuete

1. Si haces la manteca de cacahuete casera, tritura bien los cacahuetes hasta que se engrasen y **se conviertan en una pasta untuosa**, como se ve en el vídeo.
2. Añade el resto de los ingredientes, mezcla y **agrega agua poco a poco** hasta obtener la consistencia que más te guste.

#### Rollitos vietnamitas

1. Separa las hojas de lechuga y hazles un corte en la nervadura central, sin dividir las del todo, para que se puedan doblar mejor.
2. Pela y corta en palitos las zanahorias.
3. Corta en juliana la lombarda.
4. Pela y corta en bastones el melocotón.
5. Prepara todos los ingredientes incluidas las hierbas (el cilantro en mi caso) **dejándolos a mano para montar los rollitos**, como se ve en el vídeo, porque una vez mojadas las obleas hay que proceder con cierta rapidez.
6. Prepara un recipiente llano **donde quepan las obleas con agua caliente**.
7. Toma la primera oblea, sumérgela en el agua y espera unos segundos a que se ablande; **debe estar aún firme cuando la saques, pero que se pueda doblar**. Seguro que estropearás alguna porque se ponen demasiado blandas con relativa rapidez.

8. A mí me gusta formar los rollitos en una tabla, pero hay quien recomienda un paño húmedo.
9. Coloca primero las hierbas y luego la hoja de lechuga. Pon a continuación el resto de los ingredientes: lombarda, zanahoria, germinados y melocotón, y enrolla la oblea como se ve en el vídeo. Son pegajosas, por lo que quedan selladas ellas solas.
10. Vé poniendo los rollitos en un recipiente y **tapándolos con varias capas de papel de cocina mojado**; si el recipiente es hermético los rollitos se conservan en la nevera en perfecto estado incluso de un día para otro.
11. Cuando los tengas todos hechos, sirve de inmediato con la salsita de cacahuete preparada.

Recipe by Recetas caseras con fotos paso a paso de El Invitado de Invierno at <https://invitadoinvierno.com/rollitos-vietnamitas-melocoton/>