Rollos primavera chinos

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
193 min.	8	Comida	Fácil

.

Ingredientes

¿Te encantan los rollos primavera y siempre has tenido curiosidad de saber cómo elaborarlos? Te dejamos esta receta de rollos primavera chinos para que los hagas en casa; la masa es muy sencilla de preparar, aunque lleva su tiempo, así que no te desesperes. ¡Te encantará prepararlos!

- 2 piezas de Huevo San Juan® .

- 2 tazas de harina.

- ¼ de taza agua.

- 1 cucharadita de sal.

- 2 cucharadas de aceite vegetal.

- 1 cucharada de ajo.

- 1 cucharada de jengibre.

- 1 taza de setas Shitake hidratadas.

- ½ taza de cebolla cambray.

- 1 ½ taza de carne de cerdo molida.

- 1 taza de zanahoria.

- 1 taza de col.

- 1 taza de fideo de soya.

- ¼ de taza de salsa de soya.

- 1 cucharada de azúcar mascabado.

Cantidades necesarias de:

- Fécula de maíz.

- Sal.

- Pimienta.

- Aceite vegetal.

- Cebollín.

- Salsa agridulce.

Preparación

1. ***Para la masa***.

En una superficie limpia, forma una montaña con la harina y haz un hueco en medio del ingrediente para formar un volcán. Coloca las piezas de Huevo San Juan®, el agua y la sal en el hueco e integra con la harina, con ayuda de tus manos limpias. Amasa durante 10 minutos hasta obtener una consistencia lisa, recuerda que esta masa es muy compacta, *¡ten paciencia, será difícil de trabajar!*

2. Forma una bolita con la masa, colócala en un bowl y tapa con plástico adherente. Deja reposar por una hora.

3. Pasado el tiempo de reposo, divide la masa en dos y extiende en forma rectangular hasta conseguir un grosor de 3 mm; para que la masa no se pegue, utiliza fécula de maíz. El dividir la masa en dos hará que sea más fácil de extender. No te preocupes si se contrae un poco la masa, es normal por su consistencia. Recomendamos que una vez que tengas extendida la masa, coloca un trapo húmedo encima y deja reposar de nuevo por una hora.

4. Cuando la masa haya reposado el tiempo señalado, vuelve a extender hasta conseguir un grosor de 1 mm, luego corta en cuadrados de 9x9 cm, usa fécula de maíz para que los cuadros no se peguen. Rellena los cuadros con la preparación de carne de cerdo, enrolla y cierra en forma de sobre, apóyate de un Huevo San Juan® batido para que la masa cierre correctamente, repite hasta terminar con el relleno y congela por 10 minutos.

5. Fríe los rollos en abundante aceite vegetal caliente, recuerda que la flama no debe de estar muy alta para que no se quemen. Escurre, decora con un poco de cebollín y sirve inmediatamente con salsa agridulce.