

## ROLLITOS DE PRIMAVERA



## Preparación

Cortamos la zanahoria, col y cebolleta en juliana. Los dos ajos y el trocito de jengibre (similar al tamaño del ajo) cortado en brunoise. En un wok con un poquito de aceite de oliva con unas gotitas de aceite de sésamo sofreír el ajo y el jengibre y remover. A continuación añadir la cebolleta y la zanahoria, remover para que no se nos queme. Cuando veas que la cebolla empieza a ponerse transparente añade la carne picada (2 veces) al wok y con la cuchara remueve para que se vaya separando y no queden pegotes de carne. Por último añadir la col y 2 cucharadas de salsa de soja, he utilizado baja en sal, y remover durante aproximadamente 5 minutos y la col esté cocida. Deja enfriar el relleno. La masa para rollitos de primavera la compro en la sección de congelados de un supermercado oriental, así que antes de manipularlos he descongelado la masa que necesito. Ponemos la masa en una de las esquinas y vamos enrollando de manera que las puntas de la masa queden hacia dentro. Para que no se despegue la última esquina untar de huevo batido y reservar. En una sartén con aceite bien caliente cocinar los rollitos hasta que estén bien dorados. Es importante escurrirlos bien de aceite antes de servir calentitos.

## INGREDIENTES

2 ajos  
jengibre  
200gr de ternera  
picada  
2 zanahorias  
1 cebolleta  
salsa de soja  
1/4 de col  
8 hojas de pasta para  
rollitos  
1 huevo