Divertidos rollitos frescos NEM CUỐN

Dificultad:
fácil
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 10 langostinos
- 200gr de fideos de arroz
- 15 piezas de papel de arroz vietnamita
- Vegetales frescos: Lechuga trocadero, menta, zanahoria rallada, papaya verde rallada
- Salsa HoiSin
- Crema de cacahuetes
- Cacahuetes picados
- Salsa Sriracha

/ Preparación

Preparación

-Poner en remojo los fideos de arroz (mínimo una hora). Hervir los fideos 3 minutos, escurrirlos y pasarle agua fría para que queden templados.

-Hervir los langostinos y retirar las cabezas (no las necesitaremos). Una vez hervidos y fríos, pelarlos y cortarlos transversalmente por la mitad.

-Disponer de un cuenco con agua caliente (no hace falta que sea agua hervida, con agua del grifo caliente es suficiente). Este agua es para humedecer el papel de arroz y hacerlo flexible para enrollar.

-Limpiar, cortar y rallar todos la zanahoria y la papaya verde. También se pueden utilizar pepino, brotes de soja... Cualquier vegetal fresco que se pueda comer crudo

y sea crujiente.

-Limpiar la lechuga trocadero y escoger las partes más suaves y flexibles. Las partes duras romperían el papel de arroz.

Enrollado:

-Una vez tengamos todos los ingredientes preparados, sólo hace falta enrollar el rollo.

-Colocar un trapo húmedo en la mesa.

-Mojar el papel de arroz en el cuenco de agua caliente y colocarlo sobre el trapo húmedo.

-Colocar por orden: Hoja de lechuga, fideos de arroz, zanahoria, papaya verde, menta, langostinos.

-Enrollar prensando bien para que a la hora de comerlo no se deshaga el rollo.

- Mezclar la salsa HoiSin con crema de cacahuetes y Sriracha. Poner más cacahuetes como topping.

-Y una última recomendación de Anh-Van: “A disfrutar de unos rollos frescos y ligeros. Se comen con las manos y se mojan en la salsa en cada bocado. Chúc ăn ngon! (¡Que aproveche!)”