

Ingredientes

Ingredientes para el marinado del pollo

- Lechuga
- Menta
- Cebollino
- Gambas peladas y cocidas
- Fideos de arroz
- 1 Pepino
- 250 gr de filete de cerdo
- 12 Láminas de papel de arroz

Ingredientes para la salsa de cacahuetes

- 1 Cucharada de aceite de girasol
- 5 Cucharadas de salsa hoisin
- 1 Cucharada de ajo picado
- 1 Cucharada de crema/mantequilla de cacahuete/maní
- 5 Cucharadas de caldo de cerdo (de la cocción del cerdo)

Procedimiento

- Cocer el cerdo en abundante agua.
- Cortar el pepino en bastones de unos 8 cm por 1cm.
- Cortar las gambas a lo largo por la mitad.
- Una vez cocido el cerdo cortarlo a lo ancho en láminas finas.
- Cocinar los fideos de arroz según las indicaciones del paquete.
- En una sartén poner el aceite y cuando esté caliente poner el ajo
- En cuanto el ajo se dore ligeramente añadir la salsa hoisin.
- Luego añadir el caldo de cerdo y la crema/mantequilla de cacahuetes/maní.
- Ahora que ya está todo preparado se pueden hacer los rollitos, con agua tibia humedecer una lámina de papel de arroz, poner la lechuga, encima la menta, los fideos de arroz, un poco más arriba pon el cerdo y más arriba las gambas con la parte de color naranja vibrante hacia la lámina de papel de arroz para que se vea el color por fuera, luego enrollar la lámina de arroz, casi al llegar al final doblar las orillas hacia adentro , añadir el cebollino (dejando parte del cebollino por fuera y terminar de enrollar.