

## ROLLITOS de vegetales con Salsa Thai

### Ingredientes:

- 6 hojas grandes de repollo
- 1 zanahoria
- 2 Cdas. de Salsa Thai agridulce
- 5 hojas de masa philo
- 2 Cdas. de mantequilla derretida

### Preparación de los vegetales:

- Quitar el nervio central de las hojas de repollo.
- Lavar las hojas y cortarlas muy finas.
- Pelar la zanahoria y cortar láminas finas para hacer bastoncitos.
- Picar las láminas de zanahoria en tiras finas y luego en trozos de 3 cm. más o menos.
- En una olla hervir agua, al romper el hervor agregar el repollo, la zanahoria y escaldar por un par de minutos. Deben quedar ligeramente crujientes.
- Retirar del fuego y pasarlos por agua fría con hielo para cortar la cocción.
- Cuando el hielo se ha derretido retirar los vegetales y escurrir bien, que no quede agua.
- Colocar los vegetales en un bol, agregar sal al gusto, condimentar con la Salsa Thai al gusto y mezclar bien.
- La receta de la Salsa Thai la encuentras [aquí](#)

### Armado:

- Cortar las hojas de masa philo a la mitad. Con cada hoja se hacen dos rollitos.
- Pintar con mantequilla derretida.
- Doblar la hoja sobre sí misma y volver a pintar con mantequilla.
- Cortar las hojas de masa philo a la mitad.
- Pintar con mantequilla derretida.
- Doblar la hoja sobre sí misma y volver a pintar con mantequilla.





Colocar en la punta de la hoja una cucharada de los vegetales preparados.  
Doblar los laterales de la hoja cubriendo los vegetales.  
Pintar los laterales unidos con mantequilla para que se peguen al enrollarlos.  
Formar el rollo sobre sí mismo.  
Terminada la preparación de los rollitos, precalentar el horno a 200 °C.  
Hornear colocándolos sobre el papel para horno separados para que no se quiebre la envoltura.  
Cuando se ven dorados y crujientes retirar del horno.  
Servirlos con la salsa Thai o de soja.

**TIPS:**

Si te gusta la verdura más crujiente solo escaldar durante 1 minuto en agua hirviendo y escurrirlas.  
Puedes cortar el repollo más fino en una mandolina y seguir el resto del procedimiento.  
Para hacerlo en la freidora de aire la temperatura es a 160°C dándoles la vuelta cada 5 minutos hasta que se doren.