



Rollitos primavera fritos por aire con salsa de chile dulce



the Smart Oven® Air Fryer Pro
con funciones para freír por aire
y deshidratar

Breville®

Rollitos primavera fritos por aire con salsa de chile dulce

 Tiempo de preparación: 1 hora, tiempo de cocción: 15 minutos

 Rinde de 10 a 12 rollitos de primavera

2 cucharadas de aceite de pepita de uva, divididas
½ lb (225 g) de carne de cerdo molida
1 diente de ajo picado
1 trozo de 1" (2 cm) de jengibre fresco rallado
2 tazas de repollo verde rallado (aproximadamente 4 lb/115 g)
½ taza de zanahoria rallada (1 mediana)
1 cebollín cortado en rodajas finas
1 cucharada de salsa de soya
1 cucharada de salsa de ostras

Para hacer los rollitos de primavera
12 envoltorios de rollitos de primavera (cúbralos con una toalla ligeramente húmeda para evitar que se sequen)
2 cucharadas de agua
1 cucharada de fécula de maíz
Aceite de pepita de uva para cubrir los rollitos

Salsa de chile dulce
½ taza de salsa de chile dulce
2 cucharaditas de jugo de limón
2 cucharaditas de jengibre fresco rallado
1 cucharadita de salsa de soya

Cómo preparar

1. Caliente 1 cucharada de pepita de uva en una sartén grande a fuego alto. Agregue la carne de cerdo molida y cocínela hasta que se dore, revolviendo con frecuencia para romper los trozos más grandes. Transfiera la carne de cerdo dorada a un bol y reserve.
2. Limpie la sartén, agregue el aceite de pepita de uva restante y reduzca el fuego a medio. Agregue el ajo y el jengibre, y cocine durante 30 segundos.
3. Agregue las zanahorias, el repollo y el cebollín. Cocine, revolviendo con frecuencia, de 3 a 5 minutos o hasta que las verduras se ablanden.
4. Vuelva a poner la carne de cerdo dorada en la sartén. Agregue la salsa de soya y la salsa de ostras y revuelva bien. Extienda la mezcla en una bandeja para hornear y refrigérela hasta que esté completamente fría.
5. Bata el agua y la fécula de maíz en un bol pequeño para hacer una pasta.
6. Ponga una envoltura de rollitos de primavera en una tabla de cortar limpia de modo que una esquina apunte hacia usted como un rombo. Mantenga los rollos de primavera cubiertos hasta que estén listos para usar. Extienda 3 cucharadas de relleno horizontalmente a lo largo de la envoltura, justo debajo de la línea media. Pliegue la esquina inferior firmemente sobre el relleno.

- Doble las dos esquinas laterales formando un paquete apretado y ordenado. Extienda una pequeña cantidad de pasta de fécula de maíz a lo largo del borde superior de la envoltura (la fécula es lo que mantiene unido el rollo de primavera) y enrolle firmemente el rollo de primavera.
7. Coloque el rollito de primavera enrollado en una bandeja o plato para hornear y manténgalo cubierto con una envoltura de plástico mientras hace los rollitos de primavera restantes.
 8. Seleccione el programa AIRFRY/450 °F/ SUPER CONVECTION (Freír por aire/ 230 °C/Superconvección) para que funcione durante 15 minutos. Luego presione START (Inicio) para precalentar el horno.
 9. Pinte la parte exterior de los rollitos de primavera con una capa ligera de aceite de pepita de uva y colóquelos en una sola capa sobre la parrilla para freír por aire.
 10. Cocine en la posición 4 de la rejilla por cerca de 15 minutos hasta que quede dorado y crujiente. Mientras se cocinan los rollitos de primavera, prepare la salsa. Combine todos los ingredientes en un bol pequeño y revuelva bien.
 11. Sirva inmediatamente con la salsa.