La Abadía
IBÉRICOS
DESDE 1889
ROLLITOS DE PRIMAVERA DE LAGRIMA IBÉRICA
MEAT COLLECTION
PRODUCTO DE ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN

La Abadía®
IBÉRICOS
• DESDE 1889 •

ROLLITOS DE PRIMAVERA DE LÁGRIMA IBÉRICA

INGREDIENTES (6 comensales)	VALORES NUTRICIONALES*
500 gramos de lágrima de cerdo ibérico.	1.180Kcal
250 gramos de col.	87,5 Kcal
150 gramos de cebolleta.	75 Kcal
150 gramos de zanahoria.	354 Kcal
75 gramos de germinados de rábano.	17 Kcal
3 dientes de ajo.	47 Kcal
1 cucharadita de curry rojo.	0 Kcal
40 obleas de arroz, especial para rollitos de primavera.	2.000 Kcal
C/S de pimienta Sichuan, pimienta negra recién molida y sal.	0 Kcal
Salsa: 50 gramos de azúcar moreno, 50 gramos de miel, 50 gramos de vinagre de arroz, 1 dl de soja, 2 dl de zumo de naranja, 5 gramos de harina de maíz.	575 Kcal

Total por comensal ..... 2.167,25 Kcal

ELABORACIÓN

1. Cortar en juliana la carne.
2. Limpiar la col y cortar en juliana.
3. Pelar la cebolleta y cortar en juliana.
4. Pelar las zanahorias y cortar en juliana.
5. Pelar los ajos y cortar en juliana.
6. Poner en un cazo agua con un poco de sal. Cuando este hirviendo, agregar todas las verduras por separado y cocer durante 2 minutos, enfriar en agua con hielo, escurrir y reservar.
7. En una sartén bien caliente, saltear la carne, sacar y reservar.
8. Saltear las verduras en la misma sartén unos segundos.
9. Mezclar todas las verduras con la carne. Agregar una cucharadita de curry rojo, sazonar y aromatizar con las pimientas.
10. En un cazo poner el azúcar, la miel y el vinagre. Dejar reducir a la mitad y agregar la soja y la harina de maíz diluida en el zumo de naranja. Reducir la salsa de nuevo hasta la mitad.
11. Coger 2 obleas de pasta de arroz por rollito y mojar para darle flexibilidad. Poner en su interior el relleno preparado y formar los rollitos.
12. Freír en abundante aceite de girasol a fuego medio.
13. Servir los rollitos con la salsa y germinados de rabanitos.

Lorem ipsum

MEAT® COLLECTION

**Información nutricional aproximada, extraída de la base de datos española de composición de alimentos.*

ipsum

Producto Certificado por Calicer PI/0462/10