



NEMS DE VERDURAS CON MENTA Y LECHUGA

billy Baroja

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Para 4 pax (16 rollitos)

1/6 de col país

2 zanahorias medianas

80g de shitake fresco

1 cebolla tierna

16 hojas de sprint roll pastrí

2 yemas de huevo

16 hojas de lechuga maravilla

10 cogollos de menta

Soja

Aceite de sésamo

Salsa agridulce

Caramelo balsámico

Miel

TAGS

#entrantes para calientes



NEMS DE VERDURAS CON MENTA Y LECHUGA, by billy
Baroja
cookbooth.com
[/recipe/nems-de-verduras-con-menta-y-lechuga-31529](#)



1

Seleccionaremos los ingredientes mas frescos , saludables y vivos que podamos



2

Cortamos los ingredientes en Juliana fina con la ayuda de un cuchillo afilado , una mandolina (utensilio de corte) o un rallador



3

Una vez todo procesado nos dispondremos a calentar la sartén o wok para su ligero salteado



4

Recomendable el wok para saltear con un calor más homogéneo



5

Empezamos a saltear la cebolla con el wok caliente



6

Iremos añadiendo los ingredientes , si puede ser por orden de dureza





7



8

Con el fuego enérgico salteamos los ingredientes a falta de aliñar



9

Añadimos un toque de aceite de sésamo mientras salteamos



10

Haremos lo mismo con un toque de soja, al poner soja ya no usaremos sal. Una vez aliñado reservaremos para enfriarlo y poder hacer los rollitos.



11

Con las verduras ya frías, dispondremos de un bol y un pincel con yema de huevo para empezar a enrollar en pasta de rollito de primavera.



12

Estiramos la pasta de rollito.





13

Ponemos una cantidad como está para un rollito



14

Hacemos girar la pasta a modo de rollito como en la foto



15

Dobláremos los laterales para evitar que la verdura se salga por los lados



16

Una vez doblados ambos lados seguimos enrollando el nem hasta dejar unos 2 dedos donde sellaremos el rollito con huevo



17

Sólo falta acabar de enrollar



18

Ahora estaría listo para freír o hornear La clave de este plato es comer el nem enrollado en una hoja de lechuga con menta fresca y usar salsas para aderezarlo ! Yo uso salsa agri dulce y salsa de vinagre balsámico con miel



19



20

