



ROLLITOS DE COL CHINA RELLENOS

Ingredientes

- 14 hojas de col china
- 300 gr de carne picada (o de soja texturizada ya remojada y escurrida)
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 gr de champiñones
- Salsa de soja
- Jengibre fresco
- Semillas de sésamo
- Cebollino
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1.** Cuece al vapor las hojas de col china hasta que estén tiernas y flexibles, unos diez minutos. Después retíralas y resérvalas.
- 2.** Pela los ajos y pícalos en daditos. Pela la cebolla y la zanahoria. Córtalas en juliana. Limpia y pica en daditos los champiñones. Pela el jengibre y rállalo para eliminar las hebras.
- 3.** Pon un poco de aceite de oliva en una sartén a fuego alto. Cuando se caliente, saltea la cebolla y el ajo. Añade la zanahoria y cocina todo dos minutos. Luego añade los champiñones, la carne o soja, el jengibre, sal y pimienta. Remueve todos los ingredientes y añade la salsa de soja al gusto. Reduce un poco y retira del fuego.
- 4.** Extiende las hojas sobre una superficie limpia y deposita un cordón grueso de relleno en el extremo final de la hoja y ves enrollando sobre sí mismo. Después mete los extremos de las puntas hacía abajo, de manera que te quede un paquetito.
- 5.** En una sartén con un poco de aceite pon los rollitos y deja que se doren por ambos lados. Al final añade un poco de soja y deja que se reduzca un poco, sin pasarte o se amargará. Emplata los rollitos y añade por encima un poco de cebollino y sésamo. Sírvelos calientes.

FUENTE: [HTTPS://IRENECOCINAPARATI.COM/](https://irene Cocinarati.com/)