

# Receta fácil de rollitos vietnamitas

*I'm Natalia - Foodie traveler*

## INGREDIENTES PARA LOS ROLLITOS

- 300 g carne picada de cerdo (simplemente elimina este ingrediente para hacer la versión vegetariana)
- 200 g de fideos arroz (vermicelli)
- 100 g de champiñones oreja de judas (los puedes comprar frescos en el mercado, deshidratados en supermercados y tiendas especializadas, o aquí)
- 1 zanahoria rallada
- 1 cebolla en juliana y un poco de cebolleta
- 20 hojas de papel de arroz (en tiendas especializadas e incluso Carrefour)
- 2 cucharadas pequeñas de pimienta negra
- 1 cucharada pequeña de azúcar
- 1 cucharada pequeña de sal
- 2 huevos
- Aceite vegetal

## CÓMO HACER LOS ROLLITOS

- Calienta los fideos durante 10 minutos en agua hirviendo. Sécalos y córtalos en mitades o 1/3.
- Si los champiñones vienen deshidratados, hidrátalos 15 minutos en agua caliente.
- Sécalos y córtalos en tiras.
- Mezcla todos los ingredientes (fideos, champiñones, zanahoria, carne picada, cebolla, azúcar, pimienta, huevos y sal) con las manos hasta que quede bien integrado todo.
- Antes de hacer los rollitos hidratamos las obleas de papel de arroz con la ayuda de un pincel y un poco de agua, sólo por uno de sus lados.
- Coloca 1 oblea hidratada sobre un paño o toalla humedecida para evitar que se rompa.
- Coloca 2 cucharadas de la mezcla en un extremo de la oblea. Enrolla hasta la mitad y a continuación pliega los extremos hacia el centro, continúa enrollando hasta el final y, para cerrar bien los rollitos, usa un poco de agua. Deberían quedar unos rollitos de 8 cm de largo aproximadamente.
- Repite el proceso hasta hacer 20 rollitos.
- Calienta unos 2 dedos de aceite en una sartén a 180 °C
- Fríe los rollitos en tandas de 5 ó 6, manteniéndolos sin mover el primer minuto para evitar que se partan.
- Cuando alcancen un tono dorado puedes retirarlos del fuego.
- Seca el aceite sobrante con un papel antes de servirlos.

## INGREDIENTES PARA EL “NUOC CHAM” – Salsa para mojar

- 1 cucharada pequeña de azúcar
- 1 cucharada pequeña de salsa de pescado (El Corte Inglés, tiendas especializadas o también online)
- 2 cucharadas pequeñas de zumo de lima fresca (opcional)
- 2 chiles, muy picados
- 1 taza de agua
- 1 cucharada pequeña de vinagre de arroz (en muchos supermercados, incluso Mercadona)
- 2 dientes de ajo muy picados

## CÓMO HACER LA SALSA

- Remueve el agua y el azúcar hasta que el azúcar se disuelva.
- Mezcla todos los ingredientes en un bowl.
- Puedes añadir más azúcar, agua, salsa o lima a tu gusto.