

Rollitos de queso manchego semicurado D.O y crudités, aliñados con salsa de soja y miel

INGREDIENTES

- Zanahorias
- Pepino
- Pimiento rojo
- Canonigos
- Queso semicurado
- Un paquete de obleas o tortas de arroz (suelen ir 10)
- Salsa de soja
- Miel

PREPARACIÓN

Lavamos todas las verduras y las cortamos en finas tiras, a la juliana. Cortamos el queso semicurado también a tiras más gruesas que las verduras.

Enjuagamos y dejamos escurrir bien los canónigos.

Prepararemos un bol grande lleno de agua caliente, y extendemos un paño de cocina de algodón sobre una superficie plana.

Remojamos una a una las obleas de papel de arroz en el bol, unos segundos por cada lado. (Se rehidratan una a una para que no se peguen entre ellas) Es importante que toda la superficie se hidrate al mismo tiempo, ya que es un proceso muy rápido.

Una vez tengamos la primera reblandecida, la sacamos con cuidado y la colocamos sobre el paño. Deberemos tener cuidado al sacarla para no romperla.

Con cuidado, colocamos el relleno sobre la oblea y añadimos el queso semicurado sobre la base de crudités, procurando que queden en el centro.

Envolvemos con cuidado el rollito bien compactado para que sujete bien el relleno. Hay que hacerlo con cuidado de no romper la oblea.

Por último, mezclamos en un recipiente la salsa de soja con una cucharadita de miel y regamos nuestros rollitos al gusto.

