



## **FRESH LUMPIA “Rollitos de Primavera al estilo Filipino”**

**Autor: Jerine A Quemades, Chef en Restaurante Punko Punko (Valencia)**

### **Ingredientes:**

#### PARA EL RELLENO:

- 2 tazas de boniato a daditos
- 1/2 kilo de col a Juliana
- 1 ½ taza de zanahoria a Juliana
- ½ taza de agua
- ½ tazas de cacahuets troceados
- Lechuga
- 1/4 de panceta muy finita
- 1 pack extra de tofu duro a Juliana
- 2 tazas de judías planas en Juliana
- 1 cebolla roja
- 3 cucharadas de ajo bien picadito
- 1 pastilla de avecrem

**Elaboración:** En un wok o sartén grande, calentamos unas gotitas de aceite y ponemos la panceta hasta que esté bien doradita. Añadimos la cebolla y el ajo y lo mezclamos. Luego, incorporamos el boniato, el agua y el avecrem. Lo dejamos hervir por unos 5 minutos. Añadimos las judías verdes y la zanahoria. Reposar por unos 5 minutos más. Por último, añadimos el tofu y la col, cocinamos 5 minutos y listo.



PARA EL WRAPPER O TORTITA PARA ENROLLAR:

**Ingredientes:**

- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 2 cucharadas de aceite
- ½ cucharaditas de sal
- 1 ½ taza de leche

**Elaboración:**

Mezclamos todos los ingredientes y lo batimos bien. Hacemos unas tortitas bien finitas y listo

PARA LA SALSA:

**Ingredientes:**

- 1 cucharada de salsa de soja
- ½ tazas de azúcar moreno
- tazas de agua
- ½ avecrem

**Elaboración:**

Mezclamos la soja y el agua y ponemos en un cazo a hervir. A continuación, añadimos el avecrem y el azúcar, dejamos cocinar un poco más y listo.

**Montaje:** Finalmente, rellenar las láminas con el relleno y acompañar con la salsa.