



ROLLITOS DE CERDO Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES

8 obleas de rollito de primavera

• **PARA EL RELLENO** •

1 k de carne picada de cerdo
12 langostinos
¼ de col
1 zanahoria
½ cebolla
4 dientes de ajo
1 taquito de jengibre fresco
Salsa de soja
2 cucharadas de miel
Pimienta negra
Cilantro

• **ADEMÁS** •

Hojas de cogollo
Salsa picante al gusto
Menta
Aceite de oliva virgen extra
Sal

ELABORACIÓN

Rustir la carne con los vegetales picados: cebolla, ajo, zanahoria y col. Sofreír hasta que quede dorada y suelta. Terminar con salsa de soja y miel para darle un toque dulce. Añadir el coral, los langostinos picados y hojas de cilantro para que se cocinen con el calor residual. Dejar enfriar.

Rellenar los rollitos, sellar bien y freír en aceite caliente. Sacar, secar, cortar por la mitad y servir sobre una hoja de cogollo. Añadir salsa picante, hojas de menta y terminar con más salsa picante al gusto.



ROSTI DE PATATA CON HUEVO

INGREDIENTES

- **PARA EL ROSTI** •
6 patatas variedad Agria
Aceite de oliva virgen extra
Mantequilla
- **PARA CUBRIR** •
150 g de lacón
Pimentón ahumado
1 cebolleta
4 huevos camperos
- **ADEMÁS** •
Sal
Pimienta negra

ELABORACIÓN

Pela las patatas y rállalas con la parte gruesa del rallador clásico. Lávalas en agua con hielo y escúrrelas muy bien, haciendo un torniquete con un trapo de cocina.

Coloca las patatas ralladas en un cuenco, salpimenta. Calienta una sartén antiadherente, agrega mantequilla y aceite de oliva virgen extra, y cubre la sartén con las patatas hasta formar una oblea plana.

Dora el rosti por ambas caras hasta que quede muy crujiente. Mientras, cocina 4 huevos poché.

Sirve el rosti caliente, cúbrelo con lacón caliente al que habrás añadido aceite de oliva virgen extra y pimentón, y coloca el huevo poché encima.