



ROLLITOS DE SALMÓN AL ESTILO ORIENTAL

INGREDIENTES (4 personas):

1 zanahoria
1 puerro
150gr de repollo
1 sobre de SALMON AHUMADO 80 gr
2 cucharadas de mayonesa
2 cucharaditas de salsa de soja
½ lima
4 hojas de pasta filo
Cebollino para decorar
Aceite de oliva
Sal



ELABORACIÓN:

En primer lugar, picamos la verdura en juliana y la salteamos con aceite de oliva y un poco de sal.

A continuación troceamos el SALMÓN y lo añadimos a las verduras. Mezclamos unos segundos, apagamos el fuego, reservamos y dejamos enfriar.

Mientras la masa se está enfriando preparamos la salsa. Para ello mezclamos la mayonesa, la salsa de soja y el zumo y la ralladura de ½ lima.

Una vez enfriada la masa, colocamos un poco de masa sobre una hoja de pasta filo y formamos un paquete que cerramos bien.

Freimos en aceite de oliva bien caliente y escurrimos sobre papel absorbente.

Emplatamos cada rollito acompañado de la salsa y decoramos con unos tallos de cebollino.