Rollitos de primavera al horno

INGREDIENTES (Para 10 rollitos)

- -Media col, unos 500 gr aproximadamente
- -1 ó 2 zanahorias
- -Brotes de soja, a voluntad
- -Unos 100 gramos de jamón york, pavofrío o similar
- -Salsa de soja
- -50 gramos de aceite
- -Sal una pizca (con cuidado porque la salsa de soja es salada)
- -Un paquete de masa brick de 10 hojas. (Yo la encuentro en Erosky)

PREPARACIÓN

Cortamos la col cubierta con agua 6 segundos velocidad 4., escurrimos con la ayuda del cestillo.reservar.

Picar el fiambre 2 segundos a velocidad 4. Reservar.

Picamos la zanahoria 3 segundos a velocidad 5

Añadimos la col, los brotes de soja en la cantidad deseada, y el jamón York.

Regamos con 50 gramos de aceite y una cucharada sopera o dos de salsa de soja

Programar 8 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Vaciar el contenido en una fuente grande y dejar enfriar.

MONTAJE

Una vez que se haya enfriado colocar una hoja de papel vegetal en una bandeja grande de horno. Repito, es importante dejar que se enfríe el relleno, que si está muy caliente se rompe la masa. Colocar una hoja de masa brick en un plato llano. Poner un par de cucharadas del relleno (podemos calcular cuánto entra en la décima parte, para no quedarnos cortos ni pasarnos con el relleno). Doblamos la parte "sur" de la hoja hacia arriba, luego el "este" y el "oeste", hacia el centro, y procedemos a enrollarlo. Repetimos lo mismo con los 10 rollitos. Los chinos los fríen, yo los hago al horno, que me resulta más fácil y sano, y salen riquísimos.

Una vez hecho esto pincelamos con aceite los rollitos y los ponemos en el horno unos 8 ó 10 minutos con el horno fuerte, a 200 grados, quedan más crujientes horneados directamente sobre la rejilla del horno.

