

NEMS VIETNAMITAS

Tiempo de preparación: 40 minutos

Raciones: 4

- 2 zanahorias
 - 2 chalotas
 - Setas shiitake
 - Fideos vermicelli
 - Carne de cerdo picada
 - 1 huevo
 - 2 cdas de salsa de pescado
 - Sal
 - 1 cda de azúcar
 - Pimienta blanca
 - 1 cda de azúcar
 - Papel de arroz
 - Aceite de girasol
 - Hojas de lechuga
 - Menta fresca
 - Cilantro fresco
- Para la salsa:
- Salsa de pescado
 - Azúcar
 - Chile fresco
 - 1 lima
 - Vinagre blanco

RECIPE GUIDE

INDIANDCOLD.COM



INDI&COLD



ELABORACIÓN:

Picar o rallar la zanahoria muy fina. Picar las chalotas y las setas. Colocar los fideos en un bol amplio y cubrir con agua caliente. Tras un par de minutos, cuando el fideo se vuelva flexible, escurrirlos muy bien. Con ayuda de unas tijeras o cuchillo los picamos en trozos más pequeños.

En un bol, mezclar la carne de cerdo, la zanahoria, la chalota, las setas y los fideos picados. Agregar un huevo, salsa de pescado, una pizca de sal, azúcar y pimienta blanca. Mezclar muy bien hasta que todos los ingredientes queden integrados.

Preparar un bol con agua caliente y diluir una cucharada de azúcar. Remojar una lámina de papel de arroz y mientras sigue firme, apoyar sobre un paño de cocina. Colocar un par de cucharadas de relleno y dar forma de cilindro. El relleno tiene que quedar prieto y sin bolsas de aire en su interior.

Envolver el nem con cuidado, plegando los lados para que cada rollito quede bien sellado. Colocar en una bandeja cubierta de papel de horno y separarlos unos de otros para evitar que se peguen unos con otros. Dejar en la nevera 30 minutos destapados para que se pierda la máxima humedad posible. Freír los rollitos en una sartén o wok amplio con abundante aceite de girasol hasta que estén bien dorados. Retirar a una rejilla para que escurran el exceso de aceite.

Para la salsa:

Picar el chile y mezclarlo con el resto de ingredientes. Servir los rollitos partidos la mitad junto con las hojas de lechuga, las hierbas aromáticas y la salsa de chile.