Rollitos de Espinacas, Tofu y Shiitake

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 láminas de pasta filo
- 200 g de espinacas frescas
- 1 cebolleta
- 1 zanahoria
- 200 g de tofu fresco
- 100 g de shiitake rehidratadas
- Aceite
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimentón
- Pimienta
- Perejil picado

Preparación:

Paso 1

En una cazuela con un poco de aceite de oliva salteamos la cebolleta y la zanahoria cortadas en juliana fina. Cuando empiecen a estar blandas añadimos el tofu cortado en dados pequeños y las shiitake picadas. A continuación añadiremos las espinacas removiendo durante unos segundos hasta que se hayan arrugado. Sacamos, reservamos hasta que se enfríe. Colocamos una porción de relleno sobre la pasta filo y cerramos formando un rollito. Cuando los tengamos todos hechos los freiremos en aceite bien caliente durante unos segundos hasta que esté bien dorado. Para acompañar salsa agridulce y salsa de soja.