



Rollitos primavera rellenos de picadillo de Arándano



Media



40 minutos



4 porciones

Ingredientes

3 cucharadas	aceite
1	cebolla finamente picada
1	diente de ajo finamente picado
400g	carne de res molida
½ cucharadita	pimienta gorda molida
½ taza	Arándanos deshidratados de Estados Unidos
¼ taza	piñones
8	hojas para won ton
	Aceite vegetal

Salsa

½ taza	Jugo de Arándano de Estados Unidos
½ taza	Jalea de Arándano de Estados Unidos
3 cucharadas	salsa de soya
½ cucharadita	jengibre rallado
1 cucharadita	aceite de ajonjolí



Preparación

Caliente el aceite y fría la cebolla hasta que esté transparente; agregue el ajo, cuando esté cocido pero no dorado, añada la carne y cocine hasta que empiece a dorarse, moviendo para que se desmorone; agregue sal y pimienta al gusto; incorpore los Arándanos deshidratados y los piñones; deje enfriar.

Extienda las hojas de won ton y rellénelas con el picadillo; selle con agua o clara de huevo. Fría los rollos hasta que estén dorados y sívalos con la salsa.

Salsa: Combine todos los ingredientes a fuego bajo hasta que estén integrados. Sirva con los rollitos.