

## ROLLITOS DE JADE

### INGREDIENTES

#### Rollitos de Jade

10 g de jengibre fresco  
5 g de aceite de oliva  
50 g de brotes de bambu en tiras  
40 g de setas shitake en tiras  
10 g de zanahorias en tiras  
30 g de setas frescas  
2 cucharadas de salsa de soja  
1/2 cucharadita de pimienta  
1 cucharadita de azucar  
2 cucharaditas de aceite de sesamo  
1 oblea de arroz  
500 g de agua  
200 g de espinacas frescas  
naranjas en rodajas  
1/2 cucharadita de sal



### PREPARACION

- 1- Ponga en el vaso el jengibre y pique **5 seg / vel 5**
- 2- Con la espátula baje el jengibre picado hacia el fondo del vaso. Añada el aceite y sofria **2 min, 120º, velocidad cuchara.**
- 3- Incorpore los brotes de bambu, las setas shitake, la zanahoria, las setas frescas, la salsa de soja, la pimienta, el azucar y 1 cucharadita de aceite de sesamo. Programe **5 min, 120º, velocidad cuchara.**
- 4- Vierta la mezcla sobre la oblea de arroz. Enrollela, corte el rollo obtenido en 6 partes iguales y coloquelos en el recipiente varoma.
- 5-Vierta el agua en el vaso. Situe el recipiente varoma en su posición. Coloque la bandeja Varoma con las espinacas. Tape el varoma y programe **7 min, Varoma , vel 1.** Mientras tanto, coloque las rodajas de naranja alrededor del plato a modo de decoración.
- 6- Retire el Varoma. Ponga las espinacas en el plato. Sazonelas con sal y una cucharadita de aceite de sesamo. Coloque los rollitos vegetales encima de las espinacas y sirva.