


[Home](#)
[Spanisch](#)
[Kochrezepte](#)
[Bildergalerien](#)

Rollos del rey

Bánh Cuôn



ca. 1 Std. 15 Min.

[[volver a la visión general](#)]

Al tiempo total hay que añadir **otra media hora para que suba la masa** de las tortillas.

da entre 35 y 40 rolllos

Muchas gracias a Mónica por corregir la versión castellana de la receta.

Rollos del rey es un nombre completamente extraoficial para esta comida. Mi marido la bautizó así cuando nuestros hijos eran pequeños porque para toda la familia ese nombre era más fácil de pronunciar. Hasta la fecha yo tengo problemas con la pronunciación correcta. Mientras tanto he leído otro nombre en un recetario: **rollos del mandarín**. La traducción exacta es **rollitos de harina de arroz**. Cada familia tiene su propia receta para la mezcla de las harinas de almidón. En cualquier caso se requiere harina de arroz.

Como los rollitos de primavera, también sirven los bánh cuôns de entrante, la diferencia es que la envoltura de los rollitos del rey se fríe antes como tortillas en una pequeña sartén. Se recomienda comer los rollitos con cuchillo y tenedor. Sólo los muy expertos pueden intentar comerlos con palillos chinos.



La porción de la salsa basta para 4 raciones, una ración consiste normalmente en 4 - 5 rollitos. Los rollitos se congelan muy bien poniendo uno al lado del otro y se pueden calentar después en el microondas.

Para mayor claridad dispongo los ingredientes y la preparación paralelamente.

El grado de dificultad es 4 porque freír las tortillas no es tan fácil. Se requiere en todo caso una sartén antiadherente muy pequeña (diámetro de 16 cm) con tapa adecuada y un plato de porcelana untado en aceite en el que se desprende la tortilla cocida. En este proceso a veces fracasan también personas diestras y la tortilla da una voltereta y luego se pega toda. No hay que desanimarse... Más informaciones en la descripción de la preparación.

Ingredientes

Relleno

500 g de carne de cerdo picada
50 g de setas chinas secas (mu-err)
2 cebollas medianas
2 - 3 cucharadas de aceite
2 cucharaditas de sal
bastante pimienta
1 cucharadita de azúcar

Preparación

Remojar en agua caliente las setas chinas hasta que se ablanden, estrujarlas muy bien y picarlas en trocitos.
Cortar en daditos las cebollas.
Saltear todo con la carne picada en el aceite y sazonarlo fuerte.



Pasta para las tortillas

1 cuenquito de harina de arroz
1 cuenquito de harina de almidón tapioca



Mezclar bien todos los ingredientes para la pasta y dejarla que suba durante media hora..

IMPORTANTE:

Para las harinas y el agua **ser muy exactos con las medidas indicadas!**
Echar en una sartén antiadherente muy pequeña, muy caliente y ligeramente untada en aceite (puede hacerse con un pincel de cocina) la cantidad de masa necesaria para cubrir el fondo de la sartén, intentando que quede fina la tortilla. Tapar la sartén y calentar a fuego fuerte la masa durante unos segundos. Desprender la tortilla en un plato de porcelana también untado en un poco de aceite para que no se pegue.

3 cuenquitos de agua fría
1/2 cucharadita de sal
una pizca de azúcar
1 cucharada de aceite
rollitos de cebollino al gusto
un poco de aceite para freír

Por la elevada temperatura las harinas liberan gluten en la parte inferior de la tortilla. Después de desprender la tortilla esta parte tiene que estar arriba para que no se pegue en el plato (o sea, al desprenderla de la sartén que quede la cara cocida hacia arriba).

Poner 1 cucharada del relleno salteado en el centro y enrollar los lados de manera que se forme un rollito (o una bolsita). Ir poniendo todos los rollitos ya preparados con el pliegue hacia abajo en otro plato untado ligeramente con aceite

para que no se peguen uno al lado del otro.

ATENCIÓN: Antes de freír una nueva tortilla es importante remover bien la pasta.



Salsa (para 4 personas o 20 rollitos)

1 chile seco (sin granos)
1 diente de ajo
2 cucharaditas de azúcar
4 cucharadas de zumo de limón
4 cucharadas de vinagre
6 cucharadas de agua
6 cucharadas de salsa de anchoa (Nuoc Mâm)
unas rodajas o ralladuras de zanahoria

Triturar el chile, cortar en trocitos el diente de ajo y moler todo con el azúcar en un mortero.

Añadir los otros ingredientes y mover bien hasta que se deslie el azúcar.

Al final añadir las rodajas o ralladuras de zanahoria. La salsa tiene los mismos ingredientes que la salsa para los rollos de primavera pero en otras cantidades. Por eso está un poco más dulce.



Servir

1/2 pepino para ensalada, en rodajas y después hacer tiras de las rodajas
1 puñado de brotes de soja
menta fresca
cebollas tostadas

Aderezar 4 - 5 bánh cuóns en un plato, echar la guarnición y 3 - 4 cucharadas de la salsa sobre los rollitos. Por último añadir las cebollas tostadas.

Adicional al gusto:

unas rodajas de Cha Lua, en tiras (salchicha vietnamita de carne de cerdo), unos chalotes marinados a la vietnamita cilantro fresco