

**Tipo de receta:** Entrantes  
**Método utilizado:** Tradicional / Thmx  
**Número personas:** 4  
**Fuente:** La Casita Verde



## Rollitos Primavera

### Ingredientes

4 huevos  
Sal  
2 cucharadas de aceite  
200 gr de harina  
Mantequilla

Relleno:  
2 zanahorias  
100 gr de brotes de soja  
1 trozo de col china  
1 cebolla  
3 dientes de ajo

### Preparación

Empezar preparando la masa de creps mezclando los huevos con 350 ml de agua. Añadir la sal, el aceite y la harina y batirlo todo bien hasta obtener una masa homogénea.

(En la thermomix poner en el vaso los huevos con el agua y mezclar 20 seg. en vel. 5.

Añadir la sal, la harina y el aceite y volver a batir 20 seg. en vel. 5.)

Dejar reposar la masa durante unos 30 minutos.

Mientras la masa reposa preparar el relleno lavando y cortando finamente todas las verduras.

Calentar un poco de mantequilla en un wok y sofreír el ajo y la cebolla. Añadir las zanahorias y rehogarlas durante 3 minutos. Incorporar los brotes de soja y rehogar 2 minutos más.

(En la thermomix poner las verduras en el vaso (menos los brotes de soja) y picarlos 4 segundos en velocidad 5.

Añadir un poco de aceite de oliva y programar 10 min. temp. 100º, vel. cuchara con giro a la izquierda. Terminado el tiempo añadir los brotes de soja y programar 5 minutos más a la misma vel. y temp.)

Una vez descansada la masa de creps hacerlos en una sartén propia para creps o entonces en una sartén antiadherente dejándolos más bien finos y poco dorados.

Rellenar los creps con el preparado vegetal, enrollarlos y freírlos en aceite bien caliente.



*La Casita Verde*  
*Tu Cocina Divertida...*

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)