

Canelones de pasta de arroz con verduras y gambas

Ingredientes

Para 4 personas:

- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 manojo de espárragos verdes
- 8 hojas de pasta de arroz
- 12 gambas
- Salsa de soja
- Aceite de oliva
- Miel

El propietario y chef del restaurante **Can Rin** comparte con **Gastronosfera** una de las recetas de su restaurante: canelones de pasta de arroz rellenos con verduras, gambas y salsa de soja y miel.

Preparación:

- Limpiamos las verduras y las cortamos muy finas. También limpiamos las gambas.
- Hidratamos las hojas de pasta de arroz con agua fría.
- Salteamos las verduras a fuego muy vivo y añadimos un poco de soja.



- Cortamos 8 gambas a trocitos, las salteamos con las verduras y lo reservamos.
- Sacamos del agua las hojas de pasta de arroz y las ponemos encima de un mantel para eliminar el agua.



- Ponemos el relleno encima de cada canelón y lo enrollamos de forma que quede cerrado por los lados. Los disponemos en una bandeja que pueda ir al horno.

- Para hacer la salsa, mezclamos una parte de soja por dos de aceite y una de miel y lo emulsionamos con la ayuda de unas varillas.



- Calentamos los canelones al horno unos minutos, los ponemos en el plato y salteamos las gambas restantes, que usaremos para decorarlo, colocándolas encima de los canelones.

- Para acabar, con ayuda de una cuchara, cubrimos los canalones con la salsa.