

# Rollitos de primavera crujientes con relleno de marisco

Información nutricional (por porción)  
**1370 kJ / 327 Kcal**

Grasas: **9,5 g** Proteínas: **18 g**  
Carbohidratos: **42,4 g**

## INGREDIENTES

4 porciones

**1** diente de ajo  
**5 g** de jengibre  
**200 g** de col blanca  
**0,3** cebolleta  
**1 pellizco** de sal  
**100 g** de pechuga de pollo  
**1 pellizco** de pimienta  
**50 g** de calamar  
**50 g** de gambas peladas  
**50 g** de salmón  
**0,5** Kikkoman Salsa de Soja  
**cucharadita** naturalmente fermentada  
**24 pedazo** de masa para empanadillas tipo gyoza  
**0,3** de aceite de sésamo  
**cucharadita**  
**2** de aceite vegetal  
**cucharadas**  
**Para la salsa:**  
**50 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
**2** de vinagre  
**0,5** de aceite de sésamo  
**cucharadita** Pasta de chili  
Nuestras Japas están diseñadas como tapas de estilo japonés. Sólo tiene que duplicar la cantidad de cada ingrediente y puede servir los

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Picar muy fino el ajo, el jengibre y la col. Aderezar con sal y extraer el agua sobrante prensándolo con un paño de algodón. Picar la pechuga en trozos de unos 4 mm y añadirla; mezclar bien.

### Pasos 2

Sacar el calamar, limpiar las gambas y el salmón, y picarlos en trozos gruesos. Ponerlos en un cuenco y mezclarlos con la Salsa de Soja Kikkoman.

### Pasos 3

Dejarlo todo marinar unos 10-15 minutos en la nevera. A continuación, mezclar el marisco con el pollo y la col.

### Pasos 4

Colocar una cucharada de relleno a lo largo de cada lámina de gyoza y formar con ella un cilindro cerrado. Los rollos aguantan mejor si se mojan previamente los extremos de cierre con un poco de agua.

### Pasos 5

Freír los rollos en una sartén en la mezcla de aceites hasta que estén crujientes y dorados. Servir calientes con la salsa y una ensalada crujiente a elección.

bocadillos como plato  
principal.