



La Judería
Vegetariana



Juan Pulido Mora

Chef del Rte.

LA JUDERIA VEGETARIANA

ROLLO CRUJIENTE DE ARROZ INTEGRAL CON SETAS Y SOJA



INGREDIENTES

- Cebolla
- Puerros
- Setas variadas (shitaké, champiñones de paris, seta de ostra, boleto anillado, pholiota)
- Arroz integral
- Brotes de soja
- Salsa de soja
- Caldo de verdura
- Pasta brick
- Nata
- Huevo batido

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

- Saltearemos la cebolla y el puerro picado
- Añadiremos las setas variadas hasta que se evapore el agua
- Posteriormente incorporamos los brotes y la salsa de soja
- Agregamos el arroz integral que previamente habremos hervido con el caldo de verdura
- Regaremos el conjunto con un poco de nata
- Enrollaremos en la pasta brick la mezcla resultante
- Finalmente pintaremos con huevo y hornearemos hasta dorar
- Serviremos el conjunto sobre un fondo de salsa de soja

RESTAURANTE LA JUDERIA VEGETARIANA

C/ Cervantes, 16 - 12001 Castellón
Tel. 964 22 20 55

