

## ROLLITOS DE JADE

### Ingredientes:

10 g de jengibre fresco  
5 g de aceite de oliva  
50 g de brotes de bambú en tiras  
40 g de setas shitake en tiras  
10 g de zanahoria en tiras  
30 gr de setas frescas  
2 cucharadas de salsa de soja  
½ cucharadita de pimienta  
1 cucharadita de azúcar  
2 cucharaditas de aceite de sésamo  
1 oblea de arroz  
500 g de agua  
200 g de espinacas frescas  
naranjas en rodajas  
½ cucharadita de sal



## ROLLITOS DE JADE

### Preparación:

1. Ponga en el vaso el jengibre y pique **5seg/vel 5**.
2. Con la espátula, baje el jengibre picado hacia el fondo del vaso. Añada el aceite y sofría **2 min/120°C/vel cuchara**.
3. Incorpore los brotes de bambú, las setas shitake, la zanahoria, las setas frescas, la salsa de soja, la pimienta, el azúcar y 1 cucharadita de aceite de sésamo. Programe **5min/120°C/vel cuchara**.
4. Vierta la mezcla sobre la oblea de arroz. Enróllela, corte el rollo obtenido en 6 partes iguales y colóquelos en el recipiente varoma.
5. Vierta el agua en el vaso. Sitúe el recipiente varoma en su posición. Coloque la bandeja Varoma con las espinacas. Tape el varoma y programe **7min/Varoma/vel 1**. Mientras tanto, coloque las rodajas de naranja alrededor del plato a modo de decoración.
6. Retire el Varoma. Ponga las espinacas en el plato. Sazónelas con sal y una cucharadita de aceite de sésamo. Coloque los rollitos vegetales encima de las espinacas y sirva.