

LA LUNA DE

# METROPOLIS

LA REVISTA DE OCIO PARA EL FIN DE SEMANA DE EL MUNDO Nº241 DEL 12 AL 18 DE DICIEMBRE DE 2008

A LA VENTA  
CON EL MUNDO  
POR 1,20 EUROS



# ULTIMATUM



# A LA TIERRA

EL EXTRATERRESTRE

KEANU REEVES AVISA:

¡EL PLANETA ESTÁ  
EN GRAVE PELIGRO!  
LOS CULPABLES  
SON LOS HUMANOS



HAY QUE TOMAR  
MEDIDAS URGENTES  
Y NOSOTROS NOS  
OCUPAREMOS DE ELLO

LOS «CHEFS» COCINAN  
PARA **METRÓPOLI**



ESTA SEMANA: **ALBERT RAURICH**,  
«DOS PALILLOS» (BARCELONA)

## ROLLITOS FRESCOS VIETNAMITAS

**INGREDIENTES:** Pechuga: 25 gr de pechuga de pollo de corral, 25 gr de pasta de curry rojo, 15 gr de hoja de lima keffir, 20 gr de ajo seco, 20 gr de jengibre fresco, 200 gr de aceite de girasol, sal. Tortilla con miel: 3 huevos de corral, 25 gr de miel, aceite de girasol. Relleno: 100 gr de zanahoria, 120 gr de pepino, 140 gr de lechuga, 20 gr de albahaca. Rollitos: 10 láminas de arroz nam, agua mineral. Otros: germinado de cilantro, juliana de guindilla seca, pomelo vietnamita desgranado, curry verde, curry madrás, cacahuete tostado.

**ELABORACIÓN:** Pechuga: confitar los ajos machacados, las hojas de lima rotas y el jengibre machacado en el aceite a 80° durante 1 hora. Envasar la pechuga con el aceite de lima (reservar 30 gr) en una bolsa de vacío (máximo). Cocerla 25 min. en la roner a 65°, y enfriar rápidamente. Hacer una vinagreta con el aceite

guardado, la pasta de curry y la sal. Sacar tiras (3-4 x 0,7 cm) del pollo y macerar en la vinagreta durante 1 hora. Tortilla con miel: batir los huevos con la miel y la sal. Cuajar una tortilla jugosa, enfriar y cortar en tiras de 1 cm de grosor. Relleno: pelar o lavar las verduras y cortarlas en juliana de 6 cm de largo por 0,3 de ancho.

Deshojar y limpiar la albahaca. Rollitos: introducir 15 segundos la lámina de arroz en agua, extenderla sobre papel film y dejar hidratar 1 min. Recortar los bordes de la lámina, dejando un ancho de 19 cm. Colocar las hojas de albahaca e ir superponiendo las otras verduras, la tortilla y el pollo. Enrollar la masa, apretando bien (1,25

vuelatas). Reservar entre papel húmedo. Acabado: cortar el rollito en 4 trozos de 4 cm de largo y colocar cada uno en el plato sobre base de polvo de curry y cacahuete picado. Untar cada trozo con 0,2 gr de pasta de curry verde y, encima, 0,4 gr de pomelo thai, germinado de cilantro y 3-4 hilos de guindilla.



**CONSEJOS:** MANTENER HÚMEDA LA PASTA DE ARROZ. TOMAR SOLOS O MOJADOS EN SALSA AGRIDULCE.

