



## **nems de cangrejo**

El nem es originario de Vietnam, y originalmente era un platillo para celebraciones. Sus ingredientes son versátiles y se pueden utilizar el pollo, el cerdo, camarón o surimi. En sus variantes se pueden integrar champiñones chinos o un huevo batido cocido y cortado en láminas.



## **ingredientes para 6 personas**

60 gramos de fideo de soya  
300 gramos de carne de cangrejo  
1 zanahoria finamente rallada  
2 dientes de ajo machacados  
1 cuchara cafetera de jengibre fresco  
1 cebolla morada picada  
75 gramos de soya germinada  
¼ manojo de cilantro  
3 cucharas soperas de salsa soya  
1 cuchara sopera de nuoc mam (o en su defecto salsa de pescado)  
18 galletas de arroz (hojas de nem)  
18 hojas de lechuga  
36 hojas de menta fresca  
1 cuchara cafetera de azúcar  
aceite para freír

### Para la salsa:

salsa nuoc mam, salsa soya, agua, azúcar y limón verde

## **preparación**

1. Ablandar el fideo en agua hirviendo. Preparar el relleno mezclando la carne de cangrejo, el fideo, la zanahoria, el ajo, el jengibre, la cebolla, la soya germinada, el cilantro, 2 cucharas soperas de salsa soya y 1 cuchara sopera de nuoc mam.
2. Colocar en un plato hondo 1 cuchara sopera de salsa soya, el azúcar y el agua caliente. Empapar unos segundos las galletas de arroz, colocarlas en un trapo limpio y colocar en su centro el relleno. Hacer un rollito y doblar las extremidades hacia el interior.



*sabores y aromas de Jardin Secret®*

3. Freír en aceite y dejar reposar en papel absorbente para eliminar el excedente de aceite.
4. Al consumirse, envolver en una hoja de lechuga con una hoja de menta fresca y salsear.

A esta receta se le pueden poner la especia de Jardin Secret:  
**bali** para una mezcla de sabores del Sur Este Asiático

