



### Ingredientes

- 1/4 taza de aceite, más para freír
- 1 cebolla de figueras, picados
- 3 dientes de ajo, picados
- 1 zanahoria mediana, cortada en tiras finas
- 1/2 manojo de judías verdes (frijoles baguio), rebanadas en diagonal
- 1/2 repollo pequeño, rallado finamente
- 3 tazas de brotes de soja (togue), enjuagados y escurridos
- 1 patatas, cortadas en tiras finas
- 1 cucharada de salsa de pescado (patis), o al gusto sal al gusto
- pimienta negra molida, o al gusto
- 24 piezas de envoltorios de lumpia, grandes, refrigerados
- agua, según sea necesario o huevo para lavar el huevo (opcional)
- 1/4 taza de salsa de soya
- 1/3 taza de vinagre
- 2 dientes de ajo, pelados, triturados

### Preparaciones;

En un wok a fuego medio, caliente el aceite. Saltee la cebolla y el ajo hasta que estén fragantes. Agregue las zanahorias, en breve pon la patata, las judías verdes, el repollo y, finalmente los brotes de soja. Sazone con sal y pimienta negra molida. Mezclar bien. Retire del fuego y deje enfriar por completo.

Separe los envoltorios de lumpia; mantener tapado con un paño húmedo. Coloque una envoltura en una tabla de cortar. Coloque aproximadamente 1 cucharada colmada del relleno de verdura en su centro. Moje los bordes con agua o huevo batido antes de enrollarlos. Repita con el resto del relleno y los envoltorios. Freír inmediatamente o enfriar o congelar hasta que esté listo para cocinar.

Caliente suficiente aceite en una sartén profunda para freír. Freír la lumpia hasta que se dore por todos lados. Escurrir sobre toallas de papel. Sirva con salsa sweet chili o salsa de ajo con vinagre.