HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Rollitos vietnamitas

4 raciones · 254 kcal

Ingredientes

- Fideos de arroz
- Obleas de arroz
- Zanahoria
- Palitos de cangrejo
- Lechuga

SALSA

- **1 cucharada** de mantequilla de cacahuete
- **1 cucharada** de salsa de soja
- **1 cucharada** de miel

POR RACIÓN

Proteínas	7 g
Grasas	2,5 g
Hidratos	51 g
Fibra	2 g

Elaboración

1. Cubrir los fideos de arroz con agua hirviendo, taparlos y dejarlos cinco minutos hasta que estén cocidos
2. Remojar las obleas de arroz en agua muy caliente durante unos 15 segundos y estirarlas sobre una superficie
3. Rellenar las obleas con fideos de arroz, zanahoria cortada en bastoncitos, lechuga y palitos de cangrejo
4. Enrollar primero por la parte de arriba, luego pegar cada lado y terminar de enrollar presionando un poco para formar un rollito

SALSA

5. Mezclar bien en un bol la mantequilla de cacahuete, la salsa de soja y la miel
6. Mojar los rollitos en la salsa

RECOMENDACIONES

Se pueden rellenar con casi cualquier cosa; también se pueden usar gambas o langostinos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto