Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Rollitos de verano

6 raciones 194 kcal

Ingredientes

- 1 paquete de obleas de arroz
- 9-10 langostinos
- 1 lima
- 1 zanahoria
- 1 aguacate grande
- 4 palitos de cangrejo
- Crema de cacahuete
- Salsa de soja
- Sésamo (ajonjolí)

POR RACIÓN

Proteínas	9,7 g
Grasas	8,8 g
Hidratos	21 g
Fibra	3,1 g

Elaboración

1. Trocear todos los ingredientes
2. Añadir un poquito de lima
3. Sumergir las obleas de arroz durante 10 segundos en agua fría
4. Enrollar con la parte rugosa hacia dentro y los ingredientes con la parte bonita hacia fuera
5. Mezclar un poco de crema de cacahuete, soja y lima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta