Rollitos vietnamitas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de obleas de papel de arroz
- 10 g de brotes de soja en conserva
- 1 pepino
- 1 zanahoria
- 1 lima
- Lechuga
- Menta

Preparación:

Paso 1

Poner el papel de arroz en un cuenco con agua templada. Sacarlo cuando empiece a ablandarse y colocarlo sobre un paño. Cortar la zanahoria, el pepino, la lechuga y la menta en tiras finas. Rellenar el papel de arroz con toda la verdura picada junto a los brotes de soja. Servirlo acompañado de zumo de lima con soja.