

# Rollitos vietnamitas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** m.guerrero



**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.*