

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** JESUS VISIER



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.