



Rollos de vegetales y arándanos con vinagreta asiática



Fácil



30 minutos



4 porciones

Ingredientes

3	corazones de lechuga en rebanadas
2	zanahorias cortadas en tiras delgadas
8	hojas arroz
4 piezas	surimi, deshebrado
½ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
1 taza	hojas de menta

Vinagreta

6 cucharadas	jugo de limón
6 cucharadas	soya
4 cucharadas	cacahuates picados
4 cucharadas	cebollín picado
1 cucharadita	aceite de chile
½ cucharadita	azúcar

Preparación

Humedezca rápidamente en agua una hoja de arroz, póngala en una tabla y coloque en el centro un poco de lechuga, surimi, zanahorias, menta y arándanos; cierre los lados hacia el centro y enrolle. Repita el procedimiento con todas las hojas.

Mezcle todos los ingredientes de la vinagreta.

Corte los rollos en diagonal por la mitad y acompañe con aderezo.

