



Spring rolls con salsa de arándano



Fácil



40 minutos



6 a 8 porciones

Ingredientes

1 paquete	hojas de wonton
1	cebolla fileteada
2	zanahorias rebanadas
1	tallo de apio rebanado
2 tazas	col rebanada
2 cucharadas	aceite de ajonjolí
½ cucharadita	chile de árbol en polvo
3 cucharadas	tajina (puré de ajonjolí, ingrediente de comida libanesa)
4 cucharadas	jugo de limón
¼ taza	crema para batir
3 cucharadas	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
1	huevo batido
	Aceite

Preparación

Licúe la tajina con el chile de árbol, limón, crema y arándanos; salpimente.

Saltee las verduras a fuego alto en el aceite ajonjolí; cuando estén cocidas pero aun crocantes, retire del fuego y deje enfriar.

Rellene las hojas de wonton con las verduras, barnice las orillas con el huevo, cierre los laterales y envuelva. Fría en aceite caliente hasta que doren. Acompañelas con salsa de arándano.

