

# RecetaKA

## ROLLITOS DE PRIMAVERA VIETNAMITA CON SALSA DE MANGO LIMA Y CHILE

### Ingredientes para 4 personas:

6 obleas de arroz / 1 mango / 1 zanahoria / 1/2 calabacín / 1 pepino / hojas de cogollos / 1/2 limón / 1 cucharada de mantequilla de cacahuete / salsa de soja / vinagre / aceite de oliva / sal / pimienta / 1 guindilla / cilantro fresco / hojas de menta



### Elaboración:

1. Pelar el mango y cortarlo en medias lunas.
2. Cortar el calabacín y el pepino en láminas semi gruesas. Cortar unas láminas de zanahoria con el pelador.
3. Picar finamente la guindilla y tostarla con las semillas en una sartén con un buen chorro de aceite de oliva.
4. Pasar todo a un bol y mezclar
5. Poner en otro bol la mantequilla de cacahuete, un chorro de zumo de lima y un chorro de vinagre.
6. Condimentar con sal, pimienta, aceite y salsa de soja. Mezclar bien.
7. Mojar las obleas de arroz y poner en el centro unas ramas de cilantro, zanahoria, mango, menta, calabacín, pepino y hojas de cogollos. Mojar con un poco de aceite y con un poco de aliño de cacahuete.
8. Cerrar los laterales hacia el centro y enróllalos sobre sí mismos.
9. Partir los rollitos por la mitad y servir