

# Rollitos de verano



## INGREDIENTES:

- 1 manojo de hojas de acelga (sin tallos)
- 1 taza de verduras y hortalizas variadas
- 1 taza de frutas variadas
- 1 paquete de hojas de papel de arroz

## LA SALSA PARA MOJAR:

- $\frac{1}{3}$  taza de mantequilla de maní
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de azúcar moreno, melaza o miel
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de jengibre en polvo

## INSTRUCCIONES:

- 1 Mezcla los ingredientes para la salsa. Reserva.
- 2 Llena un recipiente ancho con agua fría, sumerge rápidamente el papel de arroz para ablandarlo.
- 3 Coloca las hojas de acelga, las verduras y las frutas en capas sobre el papel. ¡No lo llenes demasiado! El relleno debe ser del tamaño de una baraja de cartas.
- 4 Enrolla desde abajo, doblando los lados hasta la mitad y luego enrolla lentamente como un burrito.
- 5 Repite el proceso con los rollos adicionales. ¡Disfrútalos con la salsa para mojar!

**Taste!**  
York Fresh Food Farms

Cultivado por nosotros preparado por Ud.