

Rollos de camarón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 0min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rollos-de-camaron>

Preparación

Echar un poco de aceite de oliva y 2 o 3 cucharadas soperas de salsa de soja sobre los camarones y mezclar. Aparte, moje el papel de arroz que viene seco y duro así lo ablanda y lo vuelve elástico. Colóquelo sobre una tabla de picar, Agregue los camarones, el pepino, la cebolla y el aguacate. El consejo es ubicarlos bien en el centro del papel y comenzar a enrollarlos. Una vez enrollados, colóquelos en el plato. Aparte, prepare la salsa con la soja, la menta, el cilantro, la lima y un poco de pimiento chili. Y ya tiene los rolls para disfrutar y sumergir en la salsa!

Ingredientes

- 4 hoja Menta
- 1 porción Aguacate
- 3 cucharada Salsa de soja
- 2 hoja/s Papel de arroz
- 1 poco Pepino
- 20 cucharadita/s Cebolla
- 20 taza/s Sésamo
- 10 semilla/s Cilantro
- 1 kgrs. Lima
- 1 cantidad mínima Pimiento chile

Categorías

Un día normal, Verano, Otro

