

ROLLITOS

Vietnamitas de pollo

🕒 35 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 300 g de pechuga de pollo
- Sal
- 2 aguacates
- 1 pepino
- 8 papeles de arroz
- Ensalada tierna Florette**
- Hojas de menta
- Vinagre de arroz
- Zumo de ½ limón
- 20 ml de miel



1 Dora el pollo en una sartén con aceite de oliva. **Sazona** y **reserva** en un plato. **Corta** los aguacates en láminas y el pepino en bastones, y reserva también.



2 **Sumerge** cada papel de arroz en un plato hondo con agua durante unos 30 segundos hasta que se ablanden.



3 **Colócalos** sobre una tabla y **rellena** la base disponiendo las láminas de aguacate, los bastones de pepino y las tiras de pollo, uno al lado del otro.



4 Sobre los mismos, **coloca** la Ensalada Tierna Florette y las hojitas de menta.



5 **Enrolla** cada rollito hasta la mitad, dobla los lados hacia dentro y termina de enrollar. **Acompaña** los rollitos con un aliño de vinagre de arroz, zumo de medio limón y miel.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Tierna

