

ROLLITOS vegetales

🕒 25 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Primeros Brotes Classics Florette
- 300g de arroz de sushi cocido
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de vinagre de arroz
- 4 palitos de cangrejo
- Palitos de zanahoria Florette
- Queso crema
- 2 hojas de alga nori
- Salsa de soja



1 Calienta en un cazo el vinagre de arroz junto al azúcar. Vierte esta mezcla en el arroz cocido y mezcla bien con una espátula.



2 Coloca una hoja de alga nori sobre una esterilla de sushi y una vez frío, extiende el arroz dejando unos centímetros de margen libre.



3 Agrega queso crema con una manga pastelera y coloca los palitos de cangrejo cortados a la mitad.



4 Coloca en el centro los Primeros Brotes Classics y los palitos de zanahoria Florette.



5 Enrolla y cierra el rollito. Córtalo en porciones y sirve junto a la salsa de soja.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Palitos de zanahoria Florette



Primeros Brotes Classics Florette

