

ROLLITOS DE PRIMAVERA con Krissia y brotes

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Ensalada Inmuno Florette
- Barritas Krissia
- 1 ud aguacate
- 8 ud papel de arroz
- 1 ud pepino
- 80 gr queso crema
- 1 ud lima
- 30 gr cacahuete
- Salsa de soja
- Semillas de sésamo



Primero **pelamos** el aguacate y **hacemos** pequeñas tiras. **Lavamos** el pepino, lo **cortamos** a mitad y **hacemos** pequeñas tiras.



Luego **sumergimos** el papel de arroz en un bol con agua, **escurrimos** y **extendemos** sobre una tabla.



Mezclamos el queso crema con salsa de soja y zumo de lima al gusto y **untamos** sobre los papeles de arroz. Encima **colocamos** los brotes Inmuno, las tiras de aguacate, las barritas de Krissia y el pepino.



Por último, **vamos girando** con las manos el papel de arroz sobre el relleno hasta conseguir el roll.



Pintamos con un poco de soja y **espolvoreamos** semillas de sésamo y cacahuete troceado. **Emplatamos** sobre un plato redondo o una tabla de madera **cortando** alguno de los rollitos a la mitad para que se vea el interior.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Inmuno Florette

