

## SPRING ROLLS DE VEGETALES CON SALSA DE CACAHUATES



### Ingredientes

Para hacer los rolls:

- 10 Hojas de papel de arroz de (10 pulgadas)
- 5 hojas de lechuga de hoja verde, cortadas en trozos grandes
- 1 taza de hojas frescas de albahaca
- 3/4 taza de hojas de menta fresca
- 3/4 taza de hojas de cilantro frescas picadas
- 1 taza de zanahorias en tiras
- 1 taza de repollo morado rallado
- 1 pimiento rojo, en tiras finas
- 1/2 pepino inglés, sin semillas y cortado en tiras largas
- 1 aguacate, cortado por la mitad, pelado, sin semillas y en rodajas finas
- Sal y pimienta negra, al gusto

### Para hacer la salsa de cacahuete

- 1/4 taza de mantequilla de maní cremosa
- 4 cucharaditas de salsa de soya
- 1 cucharada de jugo de limón recién exprimido
- 2 cucharaditas de azúcar morena
- 1 cucharadita de salsa picante de ajo, o más, al gusto
- 1 cucharadita de jengibre recién rallado

### Instrucciones:

#### ***Para hacer la salsa de cacahuete:***

1. Mezcla la mantequilla de maní, la salsa de soya, el jugo de limón, azúcar morena, salsa picante de ajo y el jengibre en un recipiente pequeño. Agrega 2-3 cucharadas de agua hasta alcanzar la consistencia deseada; deja de lado.

#### ***Para hacer los rollos:***

1. Corta todos tus vegetales y luego trabaja un rollo a la vez.
2. Moja el papel de arroz durante 10-15 segundos (revisa las instrucciones del paquete) y transfíerele a una superficie de trabajo. Coloca la lechuga, la albahaca, la menta y el cilantro en el centro de cada envoltorio; cubrir con zanahorias, repollo, pimiento morrón, pepino y aguacate; sazona con sal y pimienta al gusto.

3. Coloca el borde inferior de la envoltura firmemente sobre el relleno y luego dobla los lados, enrollando de abajo hacia arriba hasta llegar a la parte superior de la hoja, teniendo cuidado de no rasgar el papel de arroz; cubrelos con un papel toalla húmedo o una toalla húmeda, repite con las envolturas restantes y el relleno. Sirve inmediatamente con salsa de maní.

Notas:

\*Le puedes agregar camarones o cangrejo artificial si le quieres agregar proteína.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)