

# Spring rolls

## INGREDIENTES

- |                     |            |                                  |      |
|---------------------|------------|----------------------------------|------|
| ● FIDEOS VERMICELLI | 1 PAQUETE  | ● ENVOLTORIO DE ROLLITOS DE AROZ | 1 PA |
| ● MANGOS            | 2 UNIDADES |                                  |      |
| ● ZANAHORIA         | 1 UNIDAD   |                                  |      |
| ● PEPINO            | 1 UNIDAD   |                                  |      |
| ● GAMABAS COCIDAS   | 400GR      |                                  |      |
| ● MENTA             | 1 MANOJO   |                                  |      |
| ● ALBAHACA          | 1 MANOJO   |                                  |      |
| ● CILANTRO          | 1 MANOJO   |                                  |      |

## PREPARACIÓN

COCER LOS FIDEOS VERMICELLI EN AGUA HIRVIENDO, DURANTE UNOS MINUTOS, SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL PAQUETE. ESCURRIR Y ENJUAGAR CON AGUA FRÍA.

REÚNA TODOS LOS INGREDIENTES DE LA COBERTURA. PELE Y CORTE TODOS LOS INGREDIENTES (VERDURAS Y MANGO) EN TIRAS FINAS. PIQUE TAMBIÉN LAS HIERBAS.

AÑADE APROXIMADAMENTE 2,5 CM DE AGUA A UN PLATO GRANDE Y HONDO. COLOQUE UN ENVOLTORIO DE ARROZ EN EL AGUA Y DÉJELO EN REMOJO DURANTE 10-15 SEGUNDOS. DEBE ESTAR BASTANTE FIRME AL SACARLO Y PONERLO EN LA ENCIMERA O EN EL PLATO.

SE ABLANDARÁ A MEDIDA QUE AÑADAS LOS INGREDIENTES DEL RELLENÓ, PERO SI LO DEJAS DEMASIADO TIEMPO EN REMOJO SE ABLANDARÁ DEMASIADO Y SE ROMPERÁ CUANDO LO ENROLLES.

COLOCA UNA O DOS RODAJAS DE CADA VERDURA, UNAS CUANTAS GAMBAS, UNAS CUANTAS HOJAS DE CADA HIERBA Y UNA PIZCA DE FIDEOS EN EL TERCIO DEL ROLLITO DE PRIMAVERA QUE ESTÉ MÁS CERCA DE TI.

DOBLA LOS LADOS DEL ROLLITO DE PRIMAVERA SOBRE LOS INGREDIENTES. A CONTINUACIÓN, TIRA DEL LADO MÁS CERCAO A TI HACIA ARRIBA Y SOBRE LOS INGREDIENTES, SELLANDO TODO BIEN Y ENROLLÁNDOLO COMO UN BURRITO.