



ROLLITOS PRIMAVERA

Ingredientes:

- Pieza zanahoria (Pelada y rallada)
- ½ Pieza Jícama (Mediana rallada)
- 4 Barras Surimi (Picadas finamente)
- ½ Taza Salsa Soya (125 ml)
- 1 Paquete Queso Crema (190 g)
- ¼ Taza aceite (125 ml)
- 10 Piezas Tortillas de harina
- 3 Cucharadas ajonjolí (Tostado)

Procedimiento:

1. Mezcla la zanahoria rallada, la jícama rallada, el surimi y la salsa de soya.
2. Agrega un poco de la mezcla anterior y una rebanada de Queso Crema en cada tortilla y forma rollitos doblando las puntas hacia adentro para que no se salga el relleno.
3. Calienta el aceite restante y fríe los rollitos hasta que estén dorados.
4. Acompaña con un poco más de Salsa de Soya.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4