

## Ingredientes

4 Pax

8 hojas de papel de arroz de 20 cm aprox de diametro

2 zanahorias cortadas en juliana

2 pepinos cortados en juliana con su piel

4 hojas de lechuga cortadas a la larga

4 cucharadas de maíz cocido

150 g de tofu ahumado

Aceitunas verdes

Aceitunas negras

Sesamo negro y blanco

Para la salsa de cacahuete picante

1 cucharada de mantequilla de cacahuetes

3 cucharadas de salsa de soja

Agua, ajo en polvo

Tabasco al gusto.

## Rollitos vietnamitas con salsa de cacahuete picante

### Elaboración

1. En un bol con agua caliente, sumergir la hoja de arroz, para que se hidrate, hasta que quede moldeable
2. Disponer en el centro de la oblea todos los ingredientes
3. Con el borde inferior se cubre el relleno, después se doblan los laterales hacia el centro y finalmente se crea el rollito, decorar con sésamo negro y blanco

### Para la salsa de cacahuete picante

En un bol, añadir la mantequilla de cacahuete, añadir la salsa de soja, mezclar todo, añadir agua hasta conseguir la consistencia deseada y por ultimo echar unas gotas de tabasco al gusto.

### Presentación

1. Los rollitos, se pueden comer tanto fríos como al vapor, si fuese así colocar, dentro una vaporera y dejar unos 5 minutos.
2. Colocar en una pizarra y acompañar con un bol de salsa de cacahuetes picante.
3. Reservar en cámara hasta la hora del servicio.

+ info en [www.proyectogastronomix.org](http://www.proyectogastronomix.org)

  proyectogastronomix

 gastronomix\_es

Organiza

**Ebrofundación**



Colabora

**LUSH**  
FRESH HANDMADE COSMETICS



**befresh**

Proveedores oficiales



Proveedores oficiales de producto

