

# Spring Rolls con Frijoles y Camarones

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Hojas de cilantro:** 1/2 Taza

**Camarones:** 2 Tazas

**Lechuga cortada en tiras:** c/n

**Papel de arroz para spring rolls:** c/n

**Sal:** c/n

**Zanahorias en tiras delgadas:** 2 Unidades.

**Apio en tiras:** 3 Tallos

**Frijoles pintos cocidos:** 1 Taza

**Morrón rojo cortado en juliana:** 1 Unidad.

**Pimienta:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

## Guacamole cremoso

**Aceite De Oliva:** 2 cdas

**Cilantro fresco:** 1/2 Taza

**Palta:** 1 Unidad.

**Salsa picante:** 1 cdita.

**Jugo de Naranja:** 1/2 Unidad.

**Sal:** c/n

**Yogur griego natural:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *dorar* los **camarones** condimentados con sal.
- Sumergir por un minuto la lámina de papel de *arroz* en agua tibia, retirar y colocar en un recipiente plano.
- Distribuir los vegetales, frijoles y *lechuga* sobre un lado del papel de *arroz* remojado.
- Enrollar cerrando también por los lados.
- Servir con *guacamole*.
- **Guacamole**
- procesar todos los ingredientes y reservar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/spring-rolls-con-frijoles-y-camarones>