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