Lista de ingredientes para la receta Wraps en labash, papel de arroz, hojas de parra

Berenjena

- Pimienta A gusto
- Berenjena 1 Unidad
- Tomillo 1 cda.
- Tomates secos hidratados 4 Unidades
- Almendras Tostadas 2 cda.
- Queso de Cabra 200 g

Dressing Thai

- Cilantro Picado 1 cda.
- Jengibre rallado 1 cdita.
- Maní tostado picado 2 cdas.
- Salsa de soja 1 Taza

Guacamole

- Cilantro Picado 1 cda.
- Sal y Pimienta A gusto
- Cebolla Colorada 1 Unidad
- Palta madura 2 Unidad
- Jugo de Limón 2 Unidades
- Chile colorado 1/2 Unidad
- Salsa Tabasco Unas gotas

Hojas de parra

- Nueces trozadas 2 cdas.
- Cous Cous 1 Taza
- Morrón amarillo 1/2 Unidad
- Morrón colorado 1/2 Unidad
- Cilantro Picado 1 cda.
- Aceite De Oliva A gusto
- Jugo de Limón 1/2 Taza
- Ajo picado 1 Diente
- Sal y Pimienta A gusto
- Pasas de Uva 2 cda.
- Perejil picado 1 cda.
- Almendras Tostadas 2 cda.
- Menta picada 1 cda.
- Cebolla de verdeo 2 Tallos

Pan labash

- Queso Blanco 250 g
- Pickles de jengibre A gusto
- Brotes de rabanito 1 Taza
- Brotes de alfalfa 1 Taza
- Brotes de soja 1 Taza
- Pan labash 6 Unidades
- Pepino Japonés 1 Unidad
- Menta fresca 1 cda.
- Brotes de arvejas 1 Taza

Papel de arroz

- Cilantro Picado 1 cda.
- Apio 2 Tallos
- Jugo de Limón 1 Unidad
- Rabanitos 6 Unidades
- Miel 1 cda.
- Sal y Pimienta A gusto
- Papel de arroz 6 Discos
- Pasta de sésamo 2 cda
- Nabo 1 Unidad
- Zanahoria 1 Unidad
- Aceite de Sésamo Gotas

Pico de gallo

- Morrón amarillo 1/2 Unidad
- Morrón colorado 1/2 Unidad
- Cilantro Picado 1 cda.
- Aceite De Oliva A gusto
- Ajo picado 1 Diente
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomates 2 Unidades
- Cebolla Colorada 1 Unidad
- Vinagre de jerez A gusto
- Salsa Tabasco Unas gotas

Sangría

- Limon 1 Unidad
- Lima 1 Unidad
- Vino tinto Malbec 2 L
- Pomelo 1 Unidad
- Azúcar integral orgánica 2 Tazas
- Naranja 1 Unidad
- Jugo De Lima 1 Taza