

Rollitos de primavera



Elementos del invento:

- 1 paquete de obleas de arroz para rollitos
- zanahoria
- apio
- lechuga
- brotes de soja
- 4 filetes de pechuga de pollo

Elaboración de los elementos:

En una ensaladera mezclamos el apio, la zanahoria, los brotes de soja y la lechuga troceada.

En una sartén freímos la pechuga de pollo troceada casi en juliana.

Preparamos las obleas según indica el fabricante, en este caso de una en una, la ponemos en un plato y echamos la mezcla de las verduras y encima pechuga de pollo.

Cerramos, primero los laterales y luego enrollamos sobre si mismos.

Freímos con aceite caliente, pero no muy caliente, para que no se quemen.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>