

ROLLITOS PRIMAVERA CON SALSA AGRIDULCE

Ingredientes:

- 125 g de zanahoria en bastones delgados
- 60 g de repollo rallado
- 50 g de zuchini en bastones delgados
- 1 pizca de sal y pimienta
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 8 láminas de 15 cm de pasta filo (puede cambiar por papel de arroz o tortilla de harina)

Para la salsa agridulce:

- 40 g de zanahoria en cuadritos
- 180 g piña en cuadritos
- 1 sobre de Natuvia
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- 1/4 taza de salsa ketchup
- 1 cucharadita de salsa de soya
- 1/4 taza de jugo de piña natural



Preparación:

- 1- Sofreí los vegetales en el aceite de oliva.
2. Salpimentá.
3. Colocá 2 cucharadas del relleno en la pasta filo.
4. Enrollá.
5. Horneá a 350 grados por 15 minutos.

Salsa agridulce:

- 1- Mezclá todos los ingredientes y cocinalos hasta que hiervan.
2. Licuá la mezcla y calentá de nuevo.
3. Serví una cucharada a cada rollito primavera.

