

# ROLLITOS PRIMAVERA CON SALSA AGRIDULCE

## **INGREDIENTES:**

- 6 papeles de arroz (o 12 si lo preferís)
- 1/2 zanahoria
- 1/2 pepino
- 1 pechuga hervida en agua
- 1 repollo
- 1/2 aguacate
- 1/2 mango
- Culantro

### **Salsa**

- 1/2 taza de salsa de tomate natural
- 2 sobres de Nativia con Probióticos
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 chorrito de salsa picante
- 1 diente de ajo picado
- 1/4 cucharadita de mostaza en polvo
- 1/4 cucharadita de sal



## PREPARACIÓN:

1. Con todas las verduras y frutas cortadas en julianas, salteá el repollo y la zanahoria.
2. Cuando estén cocinados, añadí el pollo desmenuzado y saltealo hasta que tome algo de color.
3. Prepará una bandeja de horno con papel para hornear, untá ligeramente el aceite y precalentá el horno a 180°.
4. Sumergí una hoja de papel de arroz en agua fría durante 15 segundos, colocalo sobre una superficie plana y colocá el relleno de verduras y el pollo suficiente para el rollito. Cerrá el rollo, con el almidón del arroz se pegará solo, si lo ves necesario podés agregar doble capa de papel para que quede bien sellado. Colocalo en la bandeja del horno.
5. Repetí el proceso con el resto de rollitos y cuando estén todos, pincelamos ligeramente con aceite de oliva.
6. Pónelos al horno durante unos 20 minutos.
7. La salsa: colocá aceite en una sartén, esperás a que caliente. Le agregás todos los ingredientes y los dejás hasta que empiecen a hervir. Apagás el fuego, dejás reposar la mezcla hasta enfriar.
8. Serví los rollitos recién sacados del horno o fríos, dípealos con la salsa agrídulce que preparaste. ¡Sabe delicioso!