

ROLLITOS DE PRIMAVERA Y VERANO CON DIP DE ANACARDOS



INGREDIENTES

18 obleas de papel de arroz redondas
Hojas de alga nori
2 zanahorias
1 calabacín
2 chalotas
1 pepino
2 cogollos de lechuga
200 g germinados de soja
Cilantro picado
200 g tofu ahumado

DIP DE ANACARDOS

75 g anacardos crudos
50 g pepino sin piel
½ pimiento rojo pequeño
1 diente ajo
1 chile rojo
Salsa tamari
Zumo de limón
Sirope ágave

MODO DE HACERLO

Cortar en juliana fina, del mismo tamaño las zanahorias, el calabacín, el pepino y el tofu. Picar finamente los cogollos de lechuga y las chalotas. Reservar.

Sumergir unos segundos las obleas de arroz, una por una en un recipiente con agua fría, hasta que se ablanden. Escurrir y extender delicadamente sobre un trapo de cocina limpio. Colocar sobre cada oblea un cuadrado de alga nori.

Colocar las hortalizas, el cilantro y el tofu en el centro de cada una de las hojas. Comenzar a enrollar desde el borde hasta cubrir el relleno, doblar los dos laterales hacia el centro y continuar enrollando.

DIP DE ANACARDOS

Remojar los anacardos un par de horas en agua fría. Escurrir y secar.

Colocar todos los ingredientes en una máquina de cuchillas y triturar, añadir agua hasta obtener una salsa cremosa y suave.

Servir los rollitos de primavera acompañados del dip de anacardos.