

ROLLITOS FRESCOS DE LANGOSTINOS CON MANGO

INGREDIENTES:

1 mango cortado en 16 tiras largas
16 laminas de papel de arroz redondas de 16 cm de diámetro
32 langostinos cocidos, pelados, sin el hilo intestinal
1 taza de Salsa Agridulce Picante Tailandesa Mae Ploy
32 hojas de menta fresca o hierbabuena
½ taza de Salsa Agridulce Picante Tailandesa Mae Ploy, para mojar

DIRECCIONES:

Remoje la lamina de papel de arroz (de una en una) en un bol con agua tibia durante 15 segundos, o hasta que esté flexible. Colóquela sobre un paño seco. Arregle 1 tira de mango, 2 langostinos, 2 cucharadas de la Salsa Agridulce Picante y 2 hojas de menta en un lado del papel. Doble hacia dentro dos bordes y enrolle en forma de cilindro. Transfiéralo a un plato y cúbralo con un paño húmedo para evitar que se seque. Repita lo mismo con cada hoja de papel de arroz.

Servirlos con la Salsa Agridulce Picante para mojar.

Nota: Las láminas de papel de arroz son frágiles. El agua del remojo no debe ser demasiado caliente.



