

Este proyecto fue patrocinado en parte por el U.S. Institute of Museum and Library Services en conformidad con las disposiciones de Library Services and Technology Act administrado en California por el Bibliotecario del Estado.

Recipe Copyright Charlie Cart project 2015 All Rights Reserved

RCP L REDWOOD CITY PUBLIC Library

# Rollitos de Primavera

la cocina  
de LIBROS

## Ingredientes

### Aderezo

- 2 limones verdes
- 1 diente de ajo sin pelar
- 1 cucharadita de vinagre de vino de arroz
- Sal Kosher
- 2 cucharadas de aceite de olive
- papel de

### Rollitos

- 1 aguacate
- 1 manojo de albahaca
- 2 pepinos
- 1 manojo de cilantro
- 4 zanahorias 10 envolturas redondas de arroz (de 15 centímetros de diámetro)
- 10 envolturas redondas de papel de arroz (de 15 centímetros de diámetro)

## Preparación

### Para el aderezo:

1. Rallar 1 limón verde, luego cortarlo por mitad. Corte el otro limón por la mitad. Exprima ambos limones en un tazón pequeño. Mida 2 cucharadas de jugo de limón en otro tazón pequeño por separado.
2. Coloque el diente de ajo en el mortero (o sobre una tabla de cortar) y aplástelo con la manita del mortero o con la palma de tu mano). Agregue el ajo al jugo de las 2 cucharadas de jugo de limón.
3. Añada el vinagre, el rallado de limón, y una pizca de sal a la mezcla de ajo. Mézclelo bien.



Este proyecto fue patrocinado en parte por el U.S. Institute of Museum and Library Services en conformidad con las disposiciones de Library Services and Technology Act administrado en California por el Bibliotecario del Estado.

Recipe Copyright Charlie Cart project 2015 All Rights Reserved

RCP L REDWOOD CITY PUBLIC Library

# Rollitos de Primavera

la cocina  
de LIBROS

## Ingredientes

### Aderezo

- 2 limones verdes
- 1 diente de ajo sin pelar
- 1 cucharadita de vinagre de vino de arroz
- Sal Kosher
- 2 cucharadas de aceite de olive
- papel de

### Rollitos

- 1 aguacate
- 1 manojo de albahaca
- 2 pepinos
- 1 manojo de cilantro
- 4 zanahorias 10 envolturas redondas de arroz (de 15 centímetros de diámetro)
- 10 envolturas redondas de papel de arroz (de 15 centímetros de diámetro)

## Preparación

### Para el aderezo:

1. Rallar 1 limón verde, luego cortarlo por mitad. Corte el otro limón por la mitad. Exprima ambos limones en un tazón pequeño. Mida 2 cucharadas de jugo de limón en otro tazón pequeño por separado.
2. Coloque el diente de ajo en el mortero (o sobre una tabla de cortar) y aplástelo con la manita del mortero o con la palma de tu mano). Agregue el ajo al jugo de las 2 cucharadas de jugo de limón.
3. Añada el vinagre, el rallado de limón, y una pizca de sal a la mezcla de ajo. Mézclelo bien.



4. Agregue los aceites con un batidor de mano o un tenedor. Deseche el ajo en el compost. Ponga el aderezo a un lado.
5. Rebanar un aguacate por la mitad y quitar la semilla. Rebanar la pulpa, sacarla y dejarla a un lado.
6. Cortar albahaca, cilantro y hojas de menta en trozos y colocarlos en un tazón. Deseche los tallos en el compost.
7. Pele los pepinos y corte las puntas. Deseche las puntas en el compost. Pele el pepino restante en cintas largas y finas y agréguelas al tazón de la mezcla con hierbas.
8. Pele las zanahorias y deseche la cáscara. Pele las zanahorias restantes en cintas largas y agréguelas al tazón de la mezcla.
9. Vierta la mitad del aderezo sobre las verduras y mézclelos para cubrirlos bien.
10. Llene a la mitad de un recipiente mediano con agua tibia.
11. Sumerja una envoltura de papel de arroz en el tazón de agua y muévela por 5 segundos, pero no más.
12. Cuando la envoltura de papel este completamente húmeda pero sin empapar, sacuda el exceso de agua y colóquela sobre la tabla de cortar. Déjela reposar por un momento para hidratar.
13. Coloque alrededor de  $\frac{1}{4}$  del relleno de la mezcla de verduras cortadas en la mitad inferior de la envoltura y cubra con una rodaja de aguacate. No lo llene demasiado o el rollo no cerrará.
14. Doble cada lado de la envoltura hacia el centro. sosteniendo los lados, rodar la envoltura desde la parte inferior, hasta que tenga lo que parece un burrito muy fino. Repita con las envolturas y el relleno restante.

Servir los rollitos de primavera con el resto del aderezo.



Este proyecto fue patrocinado en parte por el *U.S. Institute of Museum and Library Services* en conformidad con las disposiciones de *Library Services and Technology Act* administrado en California por el Bibliotecario del Estado.

4. Agregue los aceites con un batidor de mano o un tenedor. Deseche el ajo en el compost. Ponga el aderezo a un lado.
5. Rebanar un aguacate por la mitad y quitar la semilla. Rebanar la pulpa, sacarla y dejarla a un lado.
6. Cortar albahaca, cilantro y hojas de menta en trozos y colocarlos en un tazón. Deseche los tallos en el compost.
7. Pele los pepinos y corte las puntas. Deseche las puntas en el compost. Pele el pepino restante en cintas largas y finas y agréguelas al tazón de la mezcla con hierbas.
8. Pele las zanahorias y deseche la cáscara. Pele las zanahorias restantes en cintas largas y agréguelas al tazón de la mezcla.
9. Vierta la mitad del aderezo sobre las verduras y mézclelos para cubrirlos bien.
10. Llene a la mitad de un recipiente mediano con agua tibia.
11. Sumerja una envoltura de papel de arroz en el tazón de agua y muévela por 5 segundos, pero no más.
12. Cuando la envoltura de papel este completamente húmeda pero sin empapar, sacuda el exceso de agua y colóquela sobre la tabla de cortar. Déjela reposar por un momento para hidratar.
13. Coloque alrededor de  $\frac{1}{4}$  del relleno de la mezcla de verduras cortadas en la mitad inferior de la envoltura y cubra con una rodaja de aguacate. No lo llene demasiado o el rollo no cerrará.
14. Doble cada lado de la envoltura hacia el centro. sosteniendo los lados, rodar la envoltura desde la parte inferior, hasta que tenga lo que parece un burrito muy fino. Repita con las envolturas y el relleno restante.

Servir los rollitos de primavera con el resto del aderezo.



Este proyecto fue patrocinado en parte por el *U.S. Institute of Museum and Library Services* en conformidad con las disposiciones de *Library Services and Technology Act* administrado en California por el Bibliotecario del Estado.