

WRAP DE SURIMI

Porciones 1

Ingredientes:

1 tortilla para Wrap
30 g espinaca baby
20 g zanahoria rallada
20 g germen de trigo
60 g pepino en bastones sin semilla

30 g aguacate en rebanadas

120 g **SURIMI** cortado en bastones
10 g salsa soya
10 g vinagre de arroz
10 g aceite de oliva
60 g mayonesa
20 g salsas Siri racha
10 g ajonjolí tostado



Instrucciones:

1. En un recipiente marinar el SURIMI con salsa de soya, vinagre de arroz y aceite de Oliva.
2. Prepara el aderezo, mezclar la mayonesa, salsa y ajonjolí, colocar en un recipiente para servir con WRAP.
3. Colocar en una superficie limpia la tortilla de wrap, en la parte de en medio de la tortilla formar una cama de espinacas, la siguiente capa es de germen de trigo, la siguiente capa es de zanahoria rallada, acomodar los bastones de SURIMI y de pepino, colocar las rebanadas de aguacate.
4. Enrollar el Wrap apretar bien los ingredientes y cortar por la mitad.
5. Servir en el plato junto con el aderezo preparado.