

ROLLOS DE SUSHI DE PEPINO

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 2 pepinos
- 1 taza de arroz blanco o integral cocido
- ¼ aguacate maduro (pero firme) cortado en rodajas delgadas
- ¼ chile pimiento rojo, cortado en julianas
- ¼ zanahoria, cortado en julianas

INGREDIENTES, MAYONESA PICANTE:

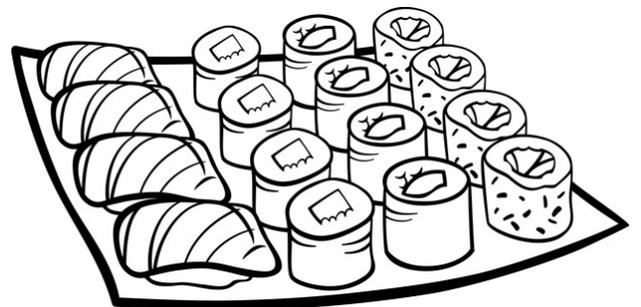
- 1 cucharada de mayonesa light
- ½ cucharadita de sriracha o salsa picante

INGREDIENTES, SALSA SOYA:

- 2 cucharadas de salsa soya
- un poco de jugo de limón

UTENSILIOS:

- Tabla de picar
- Cuchillo
- Cuchillo de mesa, para presionar el arroz
- Melon baller, apple corer or dessert spoon
- Two small bowls to serve both sauces



INSTRUCCIONES:

1. Un adulto deben cortar el pan a lo largo.
2. Esparcir la mayonesa en ambos lados del pan.
3. Colocar en orden: hojas de lechuga, tomate, jamón y queso.
4. Cerrar el Sandwich.
5. Cortar una aceituna a la mitad y colocar como ojos, asegurándolos con un palillo.
6. Cortar 1 chile pimiento a lo largo e insertar como lengua en el extremo del sandwich.
7. Un adulto debe cortar en piezas para servir.

Caricatura de Serpiente:

coloringpanda.com