

Receta de Dolmas Rellenas

25 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo un plato típico de Medio Oriente, se trata de unas **Dolmas Rellenas**, os sorprenderéis del rico sabor que tienen las hojas de la vid y quedaréis encantad@s con este original plato.

Ingredientes

- Carne picada de cordero (sobre 1kg)
- Cebollas (dos medianas)
- Arroz blanco cocido (una o dos tazas)
- Piñones (un puñadito)
- Hojas de menta picada (una cucharada)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Zumo de limón
- Agua

Modo de Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes en un bol y añadir sal y pimienta al gusto
2. Sobre una hoja de parra bien limpia, colocar una cucharada del relleno en el centro
3. Doblar la parte de abajo sobre el relleno, luego doblar los costados de las hojas hacia adentro y enrollar
4. Colocar las hojas enrolladas sobre una fuente con la abertura hacia abajo y continuar hasta terminarlas
5. Cocinarlas en una cacerola con agua hirviendo unos 30 minutos
6. Escurrir y servir acompañadas si queréis de alguna salsa a vuestro gusto o también con mayonesa y.....buen provecho!!!