

Receta de Rollitos de Lombarda Rellenos con Granada

14 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo un plato muy original de verdura, se trata de **Rollitos de Lombarda Rellenos con Granada**, queda un plato muy vistoso que podéis preparar como entrante para las próximas Fiestas Navideñas.

Ingredientes

- Hojas de col lombarda (4 o más, según comensales)
- Chucrut (ocho o diez cucharadas)
- Granada (una)
- Sal
- Agua

Modo de Preparación

1. Sacar cuatro o más hojas de lombarda enteras y cortarles la parte central del tallo
2. Poner agua en una cacerola con un poco de sal y hervir durante dos o tres minutos
3. Pasar las hojas por agua fría para cortar la cocción
4. Escurrirlas bien y ponerlas sobre un paño
5. Rellenarlas con el chucrut y los granos limpios de la granada
6. Enrollar cada hoja rellena y cortarlas en rodajas gruesas
7. Colocar en una fuente o platos individuales, y acompañar con el resto de los granos de la granada
8. También de pueden hacer con Col verde
9. Servir esta rica combinación de sabores y....buen provecho!!!