

Receta de Rollitos De Repollo Rellenos De Carne

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, espero que tod@s hayáis pasado un buen fin de semana, para hoy os dejo una estupenda y rica receta de verdura que seguro os gustará.

Ingredientes

- Repollo rizado (seis hojas)
- Carne picada (250 grs.)
- Cebolla (una pequeña)
- Salsa de tomate (dos cucharadas)
- Leche (un chorrito)
- Huevo (uno)
- Vino blanco
- Pan rallado
- Harina
- Perejil y Ajo
- Aceite de oliva y sal

Modo de Preparación

1. Lavar las hojas de repollo y cocerlas en agua hirviendo y sal durante uno o dos minutos
2. Una vez cocidas sacarlas y poner a escurrir
3. En una sartén con aceite de oliva, rehogar la carne picada con un poco de sal, machacar un diente de ajo y perejil y añadir a la carne
4. Cuando esté bien frita la carne echar dos cucharadas de salsa de tomate y un vasito de vino blanco y dejar un rato removiendo de vez en cuando, apartar y dejar enfriar
5. Ya frío añadir el pan rallado remojado en un poco de leche y el huevo batido y mezclar bien todo
6. Cortar las hojas de repollo ya frías en dos y rellenar con la mezcla de carne, enrollándolas en forma de rollito y sujetar con un palillo
7. Preparar una salsa con la cebolla picadita, una cucharada de harina, un poco de vino blanco y agua
8. Meter los rollitos en la salsa y cocer un rato a fuego lento hasta que estén tiernos
9. Servir calientes y adornados con unas tiras de pimiento morrón (esto es opcional)