



<https://www.mepillasquisando.com>



1044 HOJAS DE COL O REPOLLO RELLENAS



INGREDIENTES	
RELLENO	SALSA
11 Hojas de Col – Repollo. 500 gr. de Carne picada (al gusto). 2 Puñados de Arroz. 2 Tomates maduros. 1 Cebolla. 3 Dientes de Ajo. 1 Manojillo de Perejil. 1 Manojillo de Cilantro Sal, Aceite y Pimienta.	2 Tomates maduros. 50 cc. De Salsa de Tomate. 1 Cucharadita de Azúcar. 2 Dientes de Ajo. 1 Limón (el zumo). Agua de cocer la Col. Sal y Aceite de oliva. 1 Cucharada de Pimentón. Caldo de cocer la col.

ELABORACIÓN:

Quitamos el tronco de la col y ponemos la col en agua hirviendo durante 10 minutos. Una vez pasados los diez minutos, sacamos la col y dejamos que se enfríe un poco. Sacamos 11 hojas, 8 para rellenar y 3 de ayuda, reservamos. En una sartén con un poco de aceite sofreímos la cebolla, los ajos, los tomates y la carne. Cuando cambie de color la carne, añadimos el arroz y seguimos sofriendo unos 3 minutos más. Ahora les quitamos el tronquito central a las hojas y las rellenamos con el sofrito y la carne. Preparamos la salsa, introduciendo en un vaso batidor los ingredientes de la salsa. Ponemos en el fondo de una olla las tres hojas que reservamos, encima los rollitos rellenos y vertemos la salsa. Ponemos a fuego lento y mantenemos así unos 25 minutos, movemos de vez en cuando para que no se pegue. Para servir, espolvoreamos un poco de perejil y cilantro por encima. Podemos acompañar con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>