Col Rellena de Callo de Almeja

Ingredientes

Armado

Limon: 1 Unidad
Hierbabuena: cantidad necesaria
Ajonjolí: cantidad necesaria

Relleno

Aceite de cacahuate: 1/4 taza
Ajonjolí negro: cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Col blanca chica: 1 Pza
Hierbabuena: cantidad necesaria
Ajo: 1/2 Diente
Piloncillo: 1 cda.
Callo de almeja: 150 g
Piña: 1/2 taza
Almeja chirla y chocolate: 150 grs
Cacahuates: 1 Puñado
Guindillas verdes: 3 Unidades
Jicama: 1/4 Taza
Jugo de 1 limón:
Pepino: 1/2 Taza
Rábano: 1/4 Taza
Soja: 1/4 taza

Salsa

Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Concentrado De Jamaica: 1/4 Taza
Sal: Cantidad necesaria
Vinagre: 1/4 Taza
Pimienta: Cantidad necesaria
Jugo de Betabel: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

Salsa

- En una olla, mezclar el *vinagre*, el aceite de oliva, el *jugo* de *betabel* y el *jugo* de jamaica
- Salpimentar y dejar reducir hasta obtener una salsa
- Reservar.

Relleno

- En una sartén, calentar el aceite de *cacahuate* y añadir el *ajo* cortado en tiras
- Luego agregar la *jícama*, el *rábano*, el pepino y la *piña*, todos cortados en pequeños cubos
- A continuación, incorporar el *cacahuate*, las guindillas picadas, el *piloncillo*, la soja, el callo de almeja, las almejas chirlas, las almejas *chocolate* y cantidad suficiente de agua.
- Dejar cocinar
- Luego retirar del fuego y trasladar a un tazón
- Añadir el *jugo* de un *limón*, *hierbabuena* y *ajonjolí* negro.

Armado

- Colocar un poco de la salsa en un plato y esparcir *ajonjolí* por arriba
- Rellenar las hojas de **col** con la preparación y servir sobre el espejo de salsa
- Por último, decorar con *hierbabuena* y *limón* cortado en tercios.

- Evita que el *ajo* se repita en el sofrito quitándole el germen.
- Pasa la *col* por agua fría para que quede rígida y sea más fácil de rellenar.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/col-rellena-de-callo-de-almeja-con-salsa-de-betabel-y-jamaica