

Hojas de parra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de verduras: 30 cc
Hojas de Parra en Salmuera: 100 g
Manteca: 100 g
Arroz: 100 grs.
Menta Seca: 1 cdita.

Sal: A gusto
Carne picada de ternera: 200 g
Ajo: 1 Diente
Limon: 1/2 Unidad

Salsa

Perejil: 30 g
Mostaza de Dijon: 100 cdas.

Salsa I

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Crema: 300 grs.

Limones: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Derrita 1 cda de la *manteca*
- Reserve el resto.
- Pique el *ajo*.
- Exprima el *limón*
- Reserve.

- En bowl mezcla la carne con el *arroz*, la pimienta, la *manteca* derretida
- El *ajo*, la *menta* y la sal.
- Lave las hojas de parra con agua caliente y escurra bien.
- Disponga una porción pequeña de relleno del lado de la nervadura.
- Enrolle como si fuera un habano.
- Acomode en una *cacerola* uno al lado del otro sin dejar espacios libres.
- Prese con un plato playo y encima de éste un peso.
- Cubra con el caldo
- Agregue la *manteca* en los costados y el *jugo de limón*
- Cocine durante 45 minutos

Presentación

- Sirva en una fuente, acompañe con gajos de *limón* y queso *crema*, rocíe con *menta* seca y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hojas-de-parra>