

Niños envueltos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Extracto De Tomate: 1 cda.
Repollo blanco: 1 Unidad

Agua: 1 L
Limon: 1 Unidad

Guarnición

Berenjenas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Jamón crudo: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto
Mozzarella: 200 g

Relleno

Sal y Pimienta: A gusto
Arroz: 200 grs.
Aceite De Oliva: 30 cc

Lomo: 300 g
Perejil: 1 cda.

Salsa

Vino Blanco: 100 cc
Echalottes: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Manteca: 1 cda.
Tomates Perita: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Relleno

- Pique la carne con la ayuda de un cuchillo.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.

- Caliente el aceite.
- En un bowl mezcle el *arroz* con la carne, el *perejil*, el *ajo*, la sal y la pimienta.
- Agregue el aceite caliente.

Armado

- Separe las hojas del *repollo* y blanquee.
- Encima de cada una disponga una porción del relleno.
- Cierre como si fuera un paquete.
- Corte el *limón* en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente el extracto de *tomate* y el agua cocine los envueltos de *repollo*.
- Tape y cocine a fuego bajo durante 15 minutos aproximadamente.

Guarnición

- Corte la *berenjena* en rodajas.
- Corte el *jamón* y la *mozzarella* en rodajas
- En una platina con aceite de oliva disponga un aro moldeador e intercale en su interior una *rodaja* de *berenjena*, una de *jamón* y una de *mozzarella*, repita este proceso dos veces hasta terminar con una *rodaja* de *berenjena*
- Condimente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ninos-envueltos-4>