

# Niños Envueltos de Cerdo

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Niños envueltos de cerdo

**Caldo:** 3 Tazas

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Espinaca:** 1 Atado

**Sal:** c/n

**Arroz grano largo:** 1 y 1/2 Tazas

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Manteca:** 2 cdas

### Relleno

**Aceite De Oliva:** c/n

**Carre de cerdo:** 500 Gramos

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Pan Rallado:** 1 Taza

**Perejil:** c/n

**Repollo verde:** 1/2 unidad

**Crema:** 1 Taza

**Comino:** c/n

**Mostaza:** 2 cdas

**Pasas de Uva:** 50 Gramos

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Deshojar el *repollo* y *blanquear* las hojas 3 minutos en agua hirviendo.
- Colar y colocar sobre tela absorbente, retirar las nervaduras centrales y aplanar las hojas.
- Mezclar en un bowl pan rallado, pasas de uva, *ajo* picado, abundante *perejil* picado, *comino* y aceite de oliva hasta integrar todo.
- Poner sobre cada hoja de *repollo* un *escalope* de **cerdo** y algo de relleno.
- Cerrar arrollando y poner en una fuente de horno enmantecada tratando de no dejar espacio entre los arrollados.
- Cubrir con *crema* y *condimentar* con *mostaza*, sal y pimienta.

- *Gratinar* en horno 15 minutos a 220°C.

## Arroz

- En una *cacerola* que pueda ir al horno sudar la *cebolla* y el *ajo* picado en la *manteca* hasta ablandar.
- Agregar el *arroz*, revolver y sellar por 1 minuto.
- Añadir el caldo caliente y cocinar con tapa en el horno 16 minutos.
- Sacar del horno y agregar las espinacas, mezclar y dejar reposar 5 minutos.
- Servir con los niños envueltos.

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