Niños Envueltos de los Petersen



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Acelga: 1 Planta
Carne de res: 500 Gramos
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Salsa de tomate: c/n
Cebolla: 2 Unidades
Arroz cocido: 500 Gramos
Ajo: 2 Dientes
Queso rallado: c/n
Salsa Blanca: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Para el relleno

- *Saltear* la *cebolla* y los ajos picados en una olla con aceite durante 3 minutos.
- Agregar la carne picada, mezclar y continuar la cocción
- Retirar
- Trasladar el relleno a un bol, añadir el *arroz cocido* y mezclar.
- *Blanquear* las hojas de acelga en agua hirviendo por 15 segundos y luego sumergir en agua con hielo para cortar la cocción.
- Retirar, disponer las hojas del agua helada sobre una tabla, añadir el relleno en el centro y envolver.
- En una fuente para horno, colocar una base de salsa de *tomate* y por encima los niños envueltos
- Cubrir con salsa de *tomate*.
- Regar con salsa blanca, espolvorear con queso rallado y llevar al horno a 190 °C por 15 minutos hasta *gratinar*.
- Retirar, servir y disfrutar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ninos-envueltos-de-los-petersen