Niños Envueltos de Repollo



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebolla grande: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Miga de pan: 1 Taza
Repollo blanco grande: 1 unidad
Leche: 2 Tazas
Huevo: 1 unidad
Perejil: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Retirar las hojas grandes enteras del **repollo** y ponerlas por 1 minuto en una olla con agua hirviendo para que se ablanden.
- Reservar.
- Picar la *cebolla*, el *ajo* y la parte interior del *repollo* y *dorar* en aceite de oliva por 5 minutos
- Remojar la miga de pan en leche por 10 minutos, escurrir y agregar al sofrito.
- Salpimentar y una vez tibio agregar el *huevo* y *perejil* picado.
- Armar los niños envueltos colocando una cucharada del relleno en la parte inferior de las hojas de *repollo* hervidas previamente y formar enrollando plegando los laterales de la hoja para que no se escape el relleno.
- Colocar en una olla con un poco de aceite para *dorar* levemente y calentar
- Servir los niños envueltos con una cucharada de puré de manzanas

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