elGourmet

Niños Envueltos por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ají molido: 1 cdita
Carne picada: 300 grs
Comino: 1 cdita
Ajo: 3 Dientes
Hojas de Repollo: 6 Unidades
Panceta picada: 200 grs
Salsa Blanca: 1 Litro
Queso rallado: 1/2 Taza
Apio picado: 1 vara
Cebolla picada: 1 unidad
Tomates cubeteados: 2 Unidades
Hojas de acelga: 6 Unidades
Mostaza: 2 cdas
Perejil picado: 3 cdas
Sal y Pimienta: c/n
Arroz cocido: 1 Taza

Preparación de la Receta

- *Blanquear* las hojas de acelga y *repollo* en agua hirviendo con sal por 1 minutos.
- Cortar la cocción en un baño maría inverso y reservar.
- En una sartén *dorar* la *panceta* y reservar.
- En una sartén ligeramente aceitada, *saltear* la *cebolla* con el *apio* y el *ajo*, agregar la carne, el *comino*, la *mostaza* y cocinar hasta que cambie de *color* (10 minutos).
- En un recipiente, mezclar la preparación anterior con la *panceta* dorada, el *tomate* cubeteado, el *arroz cocido*, el *ají* molido, el *perejil* y salpimentar.
- Estirar las hojas sobre una tabla y disponer 2 cucharadas de la mezcla en cada una, enrollar y ubicar en una fuente para horno.
- Cubrir con la salsa blanca, espolvorear con queso y llevar a un horno medio durante 15 minutos, luego subir el horno y cocinar hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ninos-envueltos-por-marcela-lovegrove