Niños envueltos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 30 g
Carne picada: 400 g
Zanahoria: 40 g
Aceite De Oliva: 100 Ml.
Manteca: 30 g
Puerros blanqueados: 300 g
Cebolla: 100 g
Apio: 50 g
Cayena: 1/2 cdita.
Ajo picado: 2 Dientes
Tomate: 1 Unidad
Papas: 500 g
Repollo blanco: 1 Unidad
Piñones tostados: 40 g
Comino: 1/2 cdita.
Vino Blanco: 1 Copa

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Cortar la *cebolla*, *zanahoria*, *ajo* y *apio* en *brunoise*, sudar en un sartén con aceite de oliva.
- Agregar carne picada de *vaca* y de *cordero*
- Mezclar con las verduras, *condimentar* con sal pimienta, *comino* y *cayena*.
- Cocinar por 5minutos más.
- Dejar enfriar, agregar piñones tostados, 1 *huevo*, mezclar.

Para el armado

- Separar las hojas del *repollo* y *blanquear* con agua hirviendo
- Colocar las hojas sobre papel film, poner relleno en el centro, envolver con la hoja y cerrarlo con el papel film.
- Cocinar en agua hirviendo con sal por espacio de 10 minutos.

Para la salsa

- Cortar ½ diente de *ajo*, ½ *cebolla*, sudar en un sartén con aceite de oliva agregar tomates cortados en *concasse* y 1 rama de *romero*, salpimentar, cubrir con vino blanco y cocinar por 20minutos.

Para la guarnición

- Cortar dos papas en rodajas finas y 2 puerros al medio y *blanquear* en agua hirviendo.

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