

Prakes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caramelo

Vinagre de Alcohol: 1/2 Taza

Ajo: 2 Dientes

Arándanos: 1/2 Taza

Vino Blanco: 1/2 Taza

Miel: 1/2 Taza

Tomillo: 1 Rama

Frutas secas: 1/2 Taza

Azucar: 1 Taza

Vino Tinto: 1/2 Taza

Frambuesas: 1/2 Taza

Moras: 1/2 Taza

Relleno

Carne picada: 500 g

Manzanas rojas: 2 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Arroz: 3/4 Taza

Repollo blanco: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo de carne: 1 L

Preparación de la Receta

Relleno

- Deshoje el *repollo*.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee las hojas durante 1 minutos, retire y pase por agua helada, luego escurra y seque las hojas suavemente con papel absorbente.
- Pele y pique la *cebolla* en fina *brunoise*.
- Corte las manzanas en pequeños cubitos.

- En un recipiente coloque la carne picada junto con el *arroz*, los huevos, la *cebolla* y las manzanas, mezcle.

Caramelo

- En una olla coloque el azúcar, lleve a fuego medio y deje cocinar hasta formar un caramelo, perfume con *tomillo*.
- Pele y pique los dientes de *ajo* y agréguelos al caramelo junto con el vino blanco, deje reducir.
- Una vez evaporado el alcohol añada el vino tinto y nuevamente deje reducir.
- Una vez evaporado el alcohol agregue los frutos rojos junto con los frutos secos y el *vinagre*.

Armado

- Corte las hojas de *repollo* al medio y retire el tronco.
- Tome pequeños bollitos de relleno, acomode en el centro de media hoja y envuelva, tome la media hoja restante y envuelva nuevamente.
- Proceda del mismo modo con el resto de las hojas.
- Coloque los paquetitos de *repollo* en la olla de caramelo, junto con la miel y cubra con caldo de carne, cocine durante 1 ½ hora aproximadamente
- Una vez que rompa el hervor termine la cocción a fuego mínimo.

Presentación

- Sirva en un plato un par de paquetiros junto con los frutos rojos y la salsa de la cocción.
- Decore con frutas rojas fresca a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/prakes>