Taquitos de Col y Calabacitas Rellenas



Tiempo de preparación: 80 Min

Ingredientes

Calabacitas Rellenas

Calabaza: 4 Unidades

Caldillo

Jitomate cortado en cubos: 2 Unidades
Puré de jitomate: 1 ta

Relleno Calabacitas

Perejil: c/n A gusto
Relleno de los tacos de col: c/n A gusto

Relleno Taquitos

Sal: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Canela molida: 1 pz
Cebolla picada: 1/2 ta
Manojo de hierbabuena: 1/4 unidad
Paprika: 1 pz
Arroz tipo morelos remojado: 1 ta
Carne molida de carnero: 500 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Mantequilla clarificada: 1 ta
Pimienta Arabe: 1 pz

Taquitos de Col

Col: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Separar las hojas de **col**, cortarla en nervadura, colocar en agua hirviendo con sal para suavizar, escurrir y reservar
- En una *cacerola* con aceite sofreír *cebolla* y *ajo* hasta que comience a verse transparente, retirar el *ajo* y agregar el *arroz*, sofreír ligeramente
- Agregar la carne y continuar cocinando hasta que la carne comience a tomar *color*, colocar *especias*, sal y *mantequilla* clarificada, integrar y retirar del fuego
- Rellenar las hojas de *col* con la carne, envolver y colocar en una vaporera con ramas de *hierbabuena*, cocinar hasta que el *arroz* del relleno este *cocido*

Para las calabacitas rellenas

- En una olla pequeña sofreír *jitomate* con puré de *tomate*, para hacer nuestro caldillo, dejar cocinar durante unos minutos
- Picar *perejil* y colocar en el relleno de carne, mezclar hasta integrar
- Con la ayuda de un descorazonador, retirar el centro de las calabazas, rellenar con la carne y reservar
- Colocar las calabazas rellenas en el caldillo de *jitomate*, dejar cocinar hasta que las calabazas y el *arroz* del relleno este *cocido*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/taquitos-de-col-y-calabacitas-rellenas