

ROLLITOS DE REPOLLO

INGREDIENTES

1 Cebolla
1 manojo de eneldo
1 manojo de cebollino
2 Tazas de arroz basmati
½ Kg de Carne molida
Sal
Mezcla de 7 especias molidas (Nuez moscada, Pimienta negra, Cilantro, Comino, Clavo de olor, Canela, Cardamomo verde)
Aceite de oliva
1 Repollo grande
2 Limón
Un puñado de Pasas y Piñones

PREPARACIÓN

En un cuenco grande añadimos la carne y la adobamos con sal y un poco de las 7 especias y reservamos.

En un picatodo trituramos el puñado de pasas y piñones y reservamos.

Pelamos y picamos una cebolla. Cortamos en trocitos el manojo de eneldo y el manojo de cebollino. Y reservamos.

En el cuenco donde está la carne le añadimos el arroz (crudo), el eneldo y el cebollino cortaditos. Añadimos la cebolla picada, las pasas y piñones triturados, mezclamos bien. Luego vertemos ¼ de taza de aceite de oliva. Salpimentamos y removemos bien hasta que la mezcla quede uniforme y reservamos

Cogemos el repollo y le quitamos las dos o tres primeras hojas y las reservamos. (Son las que usaremos de base en la cocción de los rollitos), luego picamos por la mitad el repollo y quitamos el tallo o vena que tiene en el centro, luego en una olla con suficiente agua con el zumo de 1 limón, ponemos primero a cocinar la mitad del repollo y verán cómo se irán despegando las hojas a medida que se van escaldando, vamos poniendo las hojas en un colador para que escurran, repetir con la segunda mitad del repollo haciendo la misma operación.

En la olla donde cocinaremos los rollitos, colocamos las hojas que habíamos reservado crudas de repollo en el fondo de la olla, haciendo de cama para los rollitos.

Rellenamos cada hoja de repollo cocida con una cuchara de la mezcla de carne y arroz. A continuación, cerramos las hojas de repollo como un tabaquito o rollito.

En una olla grande colocamos cada rollito de carne y arroz bien pegado el uno al otro, en el fondo de la olla sobre la cama de repollo. Cuando terminemos de colocar una capa echamos un poco de sal por encima y repetimos el proceso.

Cuando terminemos con los rollitos, añadimos agua hasta cubrirlos, un chorro de aceite de oliva y el zumo de 1 limón. Tapamos la olla con una tapa más pequeña que la olla de manera que quede a ras con los rollitos para hacerle presión, si puede colocarle algo de peso sobre la tapa mejor. Al romper el hervor, le bajamos el fuego y los cocinamos por 40 min a fuego bajo

Sacamos las hojas de parra rellenas del fuego y los servimos acompañado de un delicioso tabule.