

PLATO DE FONDO

NIÑITOS ENVUELTOS



Ingredientes:

- Repollo completo
- Aceite De Oliva
- 2 bolsas de sofrito congelado
- Sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Pimienta limón
- Paprika o ají de color
- Los aliños que más te gusten
- 2 tazas de arroz
- 1 tarro de tomates en cubo
- 600 g de carne molida cruda

Preparación

- Cortar el tronco de un repollo completo y poner en una olla, cubierto de agua y cocinar a fuego medio. A medida que las hojas estén blandas, ir retirando. Reservar en una fuente.
- En una olla poner Aceite De Oliva + 2 bolsas de sofrito congelado + sal + pimienta + ajo en polvo + cebolla en polvo + pimienta limón + paprika o ají de color + los aliño que más te gusten para que quede muy gustoso.
- Cuando la cebolla esté transparente agregar 2 tazas de arroz y granear, revolviendo, por cinco minutos para marcar. Agregar 1 tarro de tomates en cubo mezclar todo y retirar del fuego.



- Cuando esté un poco más templada la preparación, agregar 600 g de carne molida cruda (idealmente con un 10% de grasa que hará más sabroso y jugoso), pero yo use tártaro molido. Mezclar con las manos.
- Estirar las hojas de repollo, sacar la nervadura blanca, y poner en el centro una cucharada de la mezcla de arroz, envolver y hacer paquetitos cubriendo con la hoja de repollo todo el relleno.
- En una olla, poner Aceite De Oliva + 1 bolsa de sofrito congelado + los aliño que más te gusten y cuando la cebolla esté transparente, agregar 1 l de agua +1 tarro de tomates en conserva, dejar hervir un par de minutos y ya está listo.
- Cubrir la fuente que vas a usar, con parte de la salsa ligera de tomates, acomodar los niños envueltos apretados entre sí, para que conserven bien la forma y cubrir todo con el resto de la Salsa.
- Tapar con papel aluminio y llevar al Horno precalentado a 220 grados Por 45 minutos. Retirar el papel aluminio y dejar cocinar unos minutos más hasta dorar.

