

ROLLITOS DE REPOLLO RELLENOS DE VERDURAS AL ESTILO FINLANDÉS

Ingredientes:

1 repollo
2 zanahorias
2 nabos
2 chirivías
200 g arroz
1 cebolla
2 dientes de ajo
100 g de miel
400 ml de caldo de verduras
200 ml nata
sal, mejorana, pimienta negra, perejil
mantequilla
4 patatas (guarnición)



Preparación:

Separar las hojas del repollo y quitar la parte más gruesa del nervio de la hoja
Cocer las hojas en agua al punto de sal hasta que estén tiernas, sacarlas y escurrirlas
Separar las hojas más grandes y enteras para rellenar y picar el resto para mezclar con el relleno
Cocer el arroz al punto en agua con sal y luego escurrir
Pelar y cortar en dados las zanahorias, las chirivías y los nabos
Pelar y picar la cebolla y los dientes de ajo, y el perejil
Rehogar la cebolla y el ajo en una cazuela con mantequilla y añadir las verduras en daditos y el repollo picado. Rehogar a fuego lento unos de 10 a 15 minutos
Añadir el arroz cocido y condimentar con sal, pimienta negra recién molida y mejorana
Añadir un poco de caldo, nata y miel, mezclar y dejar que el relleno absorba el líquido
Apartar del fuego y dejar enfriar

Rellenar las hojas reservadas de repollo con la mezcla, formar paquetes bien apretados y colocarlos en una bandeja de asar, uno al lado de otro

Echar en la bandeja un poquito de caldo y nata y untar los rollitos con la miel

Hornear a 225 grados unos 15 minutos para que los rollitos se doren bien y luego bajar la temperatura a 160° durante 30 minutos

Servir los rollitos de repollo muy calientes con su propio jugo y unas patatas cocidas de guarnición

Videoreceta:

<https://youtu.be/1brDEtyxYqM>

INSTITUTO
IBEROAMERICANO
DE FINLANDIA