Coles Rellenas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Col valenciana
- 200gr de carne de ternera para picar
- 2 huevos
- al gusto de sal y pimienta
- 2 ajo
- al gusto de perejil
- 1 vaso de harina
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 1 laurel
- al gusto de vino tinto

Preparación:

Paso 1

Compras una col, a ser posible valenciana, cortas las hojas desde la raíz, según las que se quieran hacer (una más o menos por col rellana). Se compra carne de ternera para picar, 200gr (que te la pasen 2 veces por la picadora).

Paso 2

En un plato pones la carne, un huevo, sal y pimienta (sin pasarse), ajo y perejil (todo picado), se remueve bien.

Paso 3

Se coge la col cruda y se hierve muy pocos minutos (2 o 3 minutos), se escurre y se rellena como si fuera

canelones con la mezcla. Se rebozan con harina y huevo y se fríen.

Paso 4

Aparte se fríe una cebolla, picada o troceada pequeña, media cucharada de harina y 2 tomates triturados, se pone agua en la misma sartén y una hoja de laurel, que hierva un poco.

Paso 5

Las coles las habrás puesto en un recipiente que pueda ir al fuego. Se cuela la salsa con un colador por encima de las coles y se añade el vino (tinto mejor) al gusto. Y que hiervan poco a poco unos 15 minutos. Si quedan secas, se añade agua (poca), que tienen que estar casi cubiertas.