

Rollitos de verduras con col lombarda al estilo asiático

COOKING
LOVERS TRIA

Raciones para 4

1
Col lombarda roja
115 g
Setas variadas
65 g
Arroz cocido
500 g
Carne de cerdo picada
2
Dientes de ajo picados
1/2
Cebolla picada
1
Zanahoria rallada
2 cucharada
Salsa de soja
1 cucharada
Aceite de sésamo
2 cucharadita
Sriracha
1 cucharadita
Azúcar moreno
1/2 cucharadita
Chile seco
235 ml
Agua

Sal

- 1 Precalienta el horno a 200°C.
- 2 Separa las hojas de col y cocínalas durante 1 minuto en el microondas.
- 3 En un bol grande, mezcla todos los otros ingredientes, menos el agua.
- 4 Rellena las hojas de col con esta mezcla y cierra bien.
- 5 Coloca los rollitos de col en una bandeja de horno y vierte el agua encima.
- 6 Cubre la bandeja con papel de plata, o la bandeja SteamBox para cocinar al vapor, y hornear a 200°C de 35 a 40 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/rollitos-de-verduras-con-col-lombarda-al-estilo-asiatico/>

COOKING
LOVERS 