

Rollitos de verduras con col lombarda al estilo asiático

cooking
LOVERS TEKA

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/>

