

# Rollitos de verduras con col lombarda al estilo asiático

COOKING  
LOVERS 

## 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/>

