

Receta

15. Farcepollas



Duración

?



Web

XxX



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 1 Repollo Pequeño
- 1 Cebolla
- 2 Ajo
- Salsa Tomate
- Aceite
- 150 ml Vino Blanco
- 400 ml Caldo Pollo
- 500 gr Carne Picada
- 100 gr Miga Pan
- Leche
- Piñones
- 1 Huevo
- Sal
- Pimienta

Preparación

1.- Separar hojas col y cocer un minuto

2.- Sartén, sofreír cebolla, ajo y tomate hasta que espese. Añadir vino y reducir.

3.- Bol: carne, huevo, miga, leche, ajo, sal y pimienta.

4.- Extender hojas, cortar nervio central y rellenar con 3. Colocar los rollitos en la cazuela del sofrito y añadir caldo. 60 minutos a fuego bajo tapado.



Consejos: