

NIÑOS ENVUELTOS EN REPOLLO

Ingredientes

- 1 repollo grande
- 1 libra de carne molida
- ½ taza de pan molido
- 2 ajos
- 2 onzas de grasa o mantequilla
- ½ taza de cebolla picada
- ½ taza de ajíe picado
- ½ taza de tomate al natural
- 1 lata de salsa de tomate con hongos
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 taza de agua
- 1 cubito maggi (carne)
- Aceitunas rellenas, queso mozzarella.

Procedimiento

Las hojas de repollo las cocinas enteras en agua con un poquito de sal, por 10 minutos.

Aparte en una sartén colocas la grasa, agrégale la carne molida y el ajo, la cebolla, el ajíes y dóralas un poquito, ahora agrégale las aceitunas, las ½ lata de tomates al natural (picados y con su agua), la ½ cucharadita de sal, el 1/8 cucharadita de pimienta, la salsa inglesa, la salsa de tomate con hongos, el cubito Maggi y le agregas a todo ésto, 1 taza de agua para que se cocine unos 20 minutos y forme su salsa.

En un pyrex pones un poquito de la salsa de la carne (sin la carne), ahora poco a poco procede a poner en cada hoja de repollo un poquito de la carne molida y haces un enrolladito, encima de cada enrolladito pones una tirita del queso y por último le echas encima la salsa que te quedó. Hornear unos 15 minutos para que se caliente y derrita el queso.