Rollitos de col

Ingredientes:

- De 8 a 12 hojas de col blanca
- 200 gramos de carne picada (puede ser de pollo, cerdo, ternera, la que prefieras)
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 1 huevo
- 100 gramos de arroz hervido
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cucharadita de mejorana o comino por pieza
- 1 taza de finas hierbas
- 1 cucharada de margarina
- 4 tiras de manteca de cerdo
- 3/8 de litro de caldo de carne

Preparación:

1. Blanquear las hojas de col en agua con sal, sacarlas y dejarlas escurrir bien. Luego, colocarlas sobre la mesa.
2. Picar finamente el ajo, la cebolla y el huevo.
3. Mezclar estos ingredientes con la carne picada y el arroz en un cuenco.
4. Sazonar la mezcla con sal, pimienta, mejorana o comino y las hierbas picadas.
5. Repartir la mezcla sobre las hojas de col y enrollarlas con ayuda de un trapo de cocina limpio, dándoles la forma de un rollito similar a los rollitos de primavera.
6. Engrasar una fuente para horno con margarina y disponer los rollitos en ella.
7. Decorar cada rollito con una tira de manteca de cerdo y rociarlos con el caldo de carne.
8. Hornear en un horno precalentado a 180-200 °C durante 30-40 minutos.
9. Retirar la bandeja del horno, colocar los rollitos en el plato y rociarlos con el jugo obtenido.

¡Disfruta tus rollitos de col!