



Rollitos de Col

Ingredientes:

- 200 gr. de patatas
- 4 hojas grandes de col blanca
- aceite extra virgen de oliva
- 2 cucharas de nata para cocinar
- 100 gr. de champiñones
- 50 gr. de almendras
- 2 cucharas de cebollino
- 1 cuchara de perejil triturado
- 1 cuchara de alcaparras trituradas
- 1 cuchara de semillas de cilantro trituradas
- 1 pizca de cúrcuma en polvo
- sal

Hierve ante todo las patatas en agua salada y mientras tanto lava las hojas de col, hiérvelas algunos minutos y déjalas secar. Cuando las patatas estén listas, escúrrelas, péralas y córtalas en rodajas; a continuación saltéalas algunos minutos en una sartén con el aceite y la nata. En la misma sartén añade los champiñones previamente cortados en laminas, el cebollino, el perejil, las almendras trituradas y las alcaparras. Deja que todos los ingredientes se mezclen bien y después retira del fuego. Rellena cada hoja de col con 1/4 del relleno, enróllala bien y ciérrala con un palito de dientes para que el relleno no se escape. A continuación vierte un poco de aceite de oliva en una sartén y coloca los rollitos, saltéalos a fuego vivaz hasta que las hojas de la col se vuelvan doradas por ambos lados. Después espolvorea con la cúrcuma, el cilantro y la sal, humedeciendo con algunas cucharas de agua caliente. Entonces pon una tapadera a la sartén y cocina durante un minuto a fuego vivaz hasta que el agua se haya evaporado. Ya podrás degustar estos rollitos de sabor increíble.