Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Saquitos de repollo

2 raciones · 331 kcal

Ingredientes

- Hojas de repollo
- Pollo desmechado
- 1/2 Cebolla
- Portobellos
- Queso en taco de Eatlean (o cualquier queso de tu gusto)
- Tomate natural triturado
- Especias: orégano y albahaca

POR RACIÓN

Proteínas	42 g
Grasas	13 g
Hidratos	13 g
Fibra	4,1 g

Elaboración

1. Arrancamos del tallo las primeras hojas del repollo, es decir, las del exterior, que son las más grandes y duras, y las cocemos en agua hirviendo.
2. Cuando estén blandas dejamos secar en una servilleta absorbente y reservamos.
3. Continuamos con el relleno: dorando en una sartén la cebolla y los portobellos partidos en dados.
4. Cuando estén cocinados, añadimos el pollo que teníamos previamente desmechado, el tomate triturado y las especias, y dejamos reducir al chupchup unos 20 minutos.
5. Apagamos el fuego y añadimos los tacos de queso para que se fundan con el calor residual.
6. Ya solo faltaría rellenar nuestros saquitos: le cortamos la parte del tallo grande a las hojas del repollo, ponemos en el centro nuestro relleno y cerramos la hoja como si fueran rollitos de primavera formando los saquitos.
7. Los pasamos por otra sartén por todos lados para que queden bien sellados, crujientes y consistentes.

RECOMENDACIONES

Se pueden comer con las manos perfectamente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei