

"Sarma" hojas de Col y Carne

Sarma, proviene del turco y significa hoja envuelta. Éste es un plato típico de las cocinas del antiguo Imperio Otomano, aunque cada país tiene sus variantes, en todos se envuelve la carne picada aderezada con especias con hojas de col y a veces con hojas de vid, se llamándose Dolmade (que suele llevar arroz). Se suele comer en Navidad, pues reúne a toda la familia que participa en su elaboración.



INGREDIENTES:

- 12 hojas Repollo rizado o col de Saboya
- 500-600g Carne picada magra (ternera o ternera y cerdo)
- 2 Huevos
- 2 Zanahorias medianas
- 2 Cebollas picadas y pochadas
- Un manojo Perejil fresco picado
- 4-5 Dientes de ajos machacados
- 1 Cucharadita canela molida
- ½ Cucharadita Nuez moscada molida
- ¼ Cucharadita Clavo molido
- 1 Cucharadita de pimentón
- ½ Cucharadita de pimienta negra molida (opcional)
- 2 Cucharadas de piñones
- C/s sal
- ½ Kg Salsa de tomate
- 1L Caldo desgrasado de carne.

ELABORACIÓN:

1. Poner a hervir agua.
2. Retirar el nervio grueso a las hojas de repollo.
3. Sumergir las hojas de repollo en el agua hirviendo un par de minutos para que se vuelvan flexibles pero no estén cocidas (es más fácil y rápido de una en una), escurrir y dejar enfriar mientras se prepara el relleno.
4. Pelar y rallar las zanahorias finas.
5. Mezclar la carne picada con la zanahoria, cebolla (pochada y fría), huevos, especias y piñones. Sazonar.
6. En cada hoja de col servir una o dos cucharadas del relleno en la parte que no está abierta, doblar los laterales hacia la carne y enrollar firmemente. Ir colocando en la cazuela en que luego los cocinaremos hasta acabar con las hojas y la carne. Deben quedar apretados entre ellos, con la junta de enrollarlos hacia abajo y en una sola capa, para que la cocción sea uniforme y no se abran.
7. Agregar el caldo y la salsa de tomate. Cocinar a fuego lento durante 30-40min.

4

Raciones