Rollos de repollo rellenos de lomo y arroz

Ingredientes
(para 4 personas)

- **1 taza de arroz Diana Premium previamente cocinado**
- **12 hojas de repollo**
- **¼ taza de cebolla finamente picada**
- **1 huevo**
- **¼ taza de leche**
- **500 gr de carne molida**
- **Sal y pimienta al gusto**

Ingredientes salsa:

- **1 lata de salsa de tomate**
- **1 cucharada de azúcar morena**
- **1 cucharada de jugo de limón**
- **1 cucharadita de salsa inglesa**

Preparación

1. Cocina el repollo en agua hirviendo por 3-5 minutos hasta que esté un poco más suave. Déjalos reposar. Corta la vena gruesa de cada repollo para lograr una forma de V.
2. En un recipiente grande, combina arroz Diana Premium, cebolla, huevo, leche, sal y pimienta.
3. Agrega la carne y revuelve un poco. Poner más o menos ¼ de taza de carne en cada hoja de repollo. Juntar los bordes cortados y dóblalos encima del relleno.
4. Poner los rollos en una olla de cocción lenta. En un recipiente, mezcla los ingredientes de la salsa.
5. Pon la mitad de la salsa encima de los rollos de repollo y cocine por 6 horas.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.