KIKKOMAN

Rollitos de repollo con salsa de pan de especias y tomates

Tiempo total **55 Mins.**

Información nutricional (por porción)
1.444 kJ / 345 Kcal

Grasas: **18,5 g** Proteínas: **33,1 g**
Carbohidratos: **10,9 g**

INGREDIENTES

2 porciones

4	hojas grandes de repollo
1	chalote
1	manojo pequeño de perejil
250 g	de carne picada de ternera
1 cucharadita	de mostaza
0,5 cucharadita	de pimienta gruesa
6 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
4	tomates grandes
1	cebolla pequeña
1	rama de tomillo
200 ml	de caldo de verduras
1 cucharada	de tomate concentrado
	de azúcar
	de condimento de pan de especias

PREPARACIÓN

Pasos 1

Escaldar las hojas de repollo en agua hirviendo con sal durante aprox. 3 minutos, lavarlas en frío y si tiene el tronco demasiado grueso cortarlo. Pelar el chalote y picarlo fino. Lavar el perejil y picarlo también fino. Mezclar la carne picada con el ajo chalote, el perejil, la mostaza y la pimienta, y sazonar al gusto con Salsa de Soja Kikkoman naturalmente fermentada. Repartir la carne picada en las hojas de repollo, enrollarlas que queden tensas y atarlas con un hilo de cocina.

Pasos 2

Lavar los tomates, retirar el troncho y cortarlos en dados grandes. Pelar la cebolla y cortarla pequeña. Arrancar el tomillo del tallo, colocarlo todo en un molde resistente al fuego, rociar con el caldo, colocar los rollitos y hornear en el horno precalentado a 180 grados durante aprox. 40 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando. Servir los rollitos en un plato, en caso necesario, dejar que el resto líquido cueza un poco más. Sazonar el tomate concentrado con azúcar, condimento de pan de especias y Salsa de Soja Kikkoman al gusto, y verterlo sobre los rollitos. Va bien con patata ligera machacada.