

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- Col valenciana
- 200gr de carne de ternera para picar
- 2 huevos
- al gusto de sal y pimienta
- 2 ajo
- al gusto de perejil
- 1 vaso de harina
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 1 laurel
- al gusto de vino tinto

## Preparación:

### Paso 1

Compras una col, a ser posible valenciana, cortas las hojas desde la raíz, según las que se quieran hacer (una más o menos por col rellana). Se compra carne de ternera para picar, 200gr (que te la pasen 2 veces por la picadora).

### Paso 2

En un plato pones la carne, un huevo, sal y pimienta (sin pasarse), ajo y perejil (todo picado), se remueve bien.

### Paso 3

Se coge la col cruda y se hierve muy pocos minutos (2 o 3 minutos), se escurre y se rellena como si fuera

*canelones con la mezcla. Se rebozan con harina y huevo y se fríen.*

#### **Paso 4**

*Aparte se fríe una cebolla, picada o troceada pequeña, media cucharada de harina y 2 tomates triturados, se pone agua en la misma sartén y una hoja de laurel, que hierva un poco.*

#### **Paso 5**

*Las coles las habrás puesto en un recipiente que pueda ir al fuego. Se cuele la salsa con un colador por encima de las coles y se añade el vino (tinto mejor) al gusto. Y que hiervan poco a poco unos 15 minutos. Si quedan secas, se añade agua (poca), que tienen que estar casi cubiertas.*