

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Pury Alvarez Du



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 6 hojas de col enteras
- 1/2 k carne picada
- - 1 cebolla grande
- 2 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 2 copas de coñac grandes
- 1 lata de tomate triturado grande
- 1 huevo
- 1/2 paquete de queso rallado
- 1 Cucharadita de orégano fresco, tomillo y romero
- , aceite de oliva .

Preparación:

Paso 1

en un bol mezclar la carne con la cebolla rallada las dos rebanadas de pan que primero humedecemos con media copa de coñac, el huevo sal y pimienta y el queso rallado, reservamos en la nevera, en una olla grande ponemos agua a hervir cuando este hirviendo ponemos las hojas de col y tapamos unos minutos, para que las hojas se ablanden y podamos manipularlas bien. escurrimos las hojas y cuando no quemen estiramos un poco, en el centro de cada hoja ponemos un par de cucharadas de el relleno y liamos como un paquete, en una cazuela con un poco de aceite ponemos todos ls paquetitos hacia a vajo cubrimos con el tomate y la copa y media de coñac, añadimos las hierbas y dejamos cocer unos 15 min o hasta que el tomate este listo, servimos acompañado de un poco de arroz cocido y listo.