

# Rollos de lombarda rellenos

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 43 '
- 4



Comentario nutricional

La col lombarda es propia de los meses de invierno y tiene un ligero sabor dulce.

## Modo express

1. Separe y lave las hojas grandes de la col, colóquelas sobre la bandeja de vapor en la cubeta y vierta 1 medida de agua. Programe el menú A fuego lento 18 minutos a 98°. Enfríe y reserve.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180° durante 10 minutos y disponga la cebolla, la zanahoria picada y la col en el aceite; a los 5 minutos añada la carne picada, salpimiento y rehogue durante 5 minutos más.
3. Rellene las hojas de lombarda con la mezcla rehogada, forme unos rollos y átelos con hilo de cocina. A continuación dispóngalos en la cubeta, añada una pizca de sal y riéguelos con el vino tinto y la medida de agua.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 173° durante 15 minutos. Al terminar, sirva los rollos calientes junto con el caldo de vino y la mermelada de frutos rojos.

Nota: Necesitará cordel de cocina.

Nota: Úsase mermelada de frutos rojos sin azúcar.