

Sarma

- Plato tradicional de la península balcánica -

Aporte de: Prof. Marta Liliana Iovanovich

-“La autoría de las recetas de comidas no son patrimonio de ninguna persona en particular sino que son fruto de la memoria colectiva de los pueblos y se plasman en sus costumbres y tradiciones”

Cantidad de porciones: 6

Ingredientes

1 repollo

Relleno

6 fetas de tocino picado

1 cebolla mediana picada

1 pocillo de aceite

2 huevos grandes batidos

500 gramos de carne vacuna molida sin grasa

500 gramos de carne molida de cerdo

1/2 taza de arroz hervido

Salsa

1 taza de salsa de tomate (puré de tomate y tomates peritas picados)

Condimentos

1 cucharadita p prika

1 cucharadita salsa inglesa

Sal y pimienta a gusto

Otros

1 cucharada de grasa de cerdo o manteca

Agua en cantidad necesaria

Preparación paso a paso

1. Separar las hojas del repollo y cocinarlas durante 5 minutos en agua hirviendo hasta que queden suaves y aptas para enrollar. Escurrirlas.
2. Hervir en abundante agua el arroz.
3. Dorar el tocino, añadir la cebolla y cocinar hasta que espese medianamente.
4. Cocinar la carne de vacuna y de cerdo con un pocillo de aceite. Agregar mezclando el tocino picado, los huevos bien batidos, p prika, salsa inglesa y el arroz. Condimentar con sal y pimienta a gusto.
5. Tomar una hoja de repollo y colocar en el centro el relleno; enrollarlo. Acomodar los rollos (tipo “niños envueltos”) en una cazuela engrasada o enmantecada.
6. Mezclar la salsa de tomate con 1/2 taza de agua y verterla sobre la cazuela hasta cubrir los rollos de repollo rellenos.
7. Hornear a fuego moderado 1:30 horas, aproximadamente.