

Salchichas con tomate



Tiempo de preparación: 45 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 150 g
- Aceite OVE c/n.
- Ajo 1 diente
- Berza 6 hojas
- Carne picada de vacuno y ternera 200 g
- Huevo 1
- Mortadela (de cerdo o de pollo) 60 g
- Parmesano Reggiano rallado 60 g
- Pimienta c/n.
- Sal c/n.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Deshojar la berza seleccionando las mejores hojas y lavarlas cuidadosamente.
2. Escaldarlas en agua hirviendo salada, detener el proceso de cocción vertiéndolas en agua fría y luego secarlas bien dando palmaditas suaves.
3. Colocar la carne picada, el huevo, el queso parmesano, la mortadela finamente picada, el pan rallado, la sal, la pimienta y el tomillo en un bol grande y mezclar bien todos los ingredientes con la mano hasta obtener una mezcla compacta y homogénea.
4. Ahora rellenar las hojas de berza con el relleno y cerrarlas como un rollo.
5. Mientras tanto, calentar el **tomate** en una sartén con aceite de oliva virgen extra y ajo, y colocar dentro las berzas rellenas.
6. Cocer a fuego lento durante 30 minutos.