

Sarmale: Rollitos de carne con hojas de repollo, Rumanía. (Cena de Navidad Worldwide)

El Sarmale es una receta típica que se prepara en las celebraciones rumanas, ya sea en Navidad, Semana Santa o en acontecimientos familiares. Es un plato delicioso y original en su forma. Son hojas de repollo en salmuera en las que se enrolla una mezcla de arroz, cebolla y carne, y que tradicionalmente se ponen a hervir en una olla grande de barro. La cultura rumana es fascinante, y a través de su cocina podemos intentar conocerla un poco mejor.

Ingredientes

1 repollo
250 g de carne de ternera
250 g de carne de cerdo
1 rebanada de pan
150 g de beicon ahumado
1 cebolla
1 pimiento rojo
50 g de arroz redondo
3 cucharadas de tomate frito
10 cucharadas de aceite de oliva virgen
2 hojas de laurel
1 cucharadita de eneldo picado fresco
1/2 cucharadita de pimienta negra molida
1 cucharadita de tomillo fresco
El zumo de medio limón
Sal

Preparación del Sarmale

Primero, separamos quince hojas del repollo y las ponemos a hervir en agua y limón durante 5 minutos. Reservamos.

Después, freímos la cebolla y el pimiento picados, le añadimos el arroz el cual tostamos un poquito. Apartamos y agregamos 50 ml de agua. Reservamos.

A continuación, picamos la carne y el beicon, y los ponemos en un bol. Añadimos la rebanada de pan remojada, 2 cucharadas de aceite, el eneldo, sal al gusto, el tomillo, el tomate frito y el sofrito anterior. Lo mezclamos todo muy bien.

Ahora rellenamos las hojas de repollo con esta mezcla formando los rollitos. Reservamos de nuevo.

Por último, cortamos en juliana el repollo restante y en una olla grande colocamos alternativamente una capa del repollo cortado y otra de rollitos. Le echamos por encima el aceite restante y lo cubrimos todo de agua. Lo hervimos a fuego lento durante 1 hora.

Tendrás un plato original y realmente sabroso con el que sorprender a tus comensales.

¿Quién dijo que el repollo no podía estar rico?

Si te ha gustado esta receta para Navidad, te recomendamos nuestro plato de EEUU: [Chuletas de cerdo rellenas.](#) ¡están deliciosas :)