

# REDcetas hortícolas



## NOMBRE DEL PLATO

### Rollitos de repollo

## NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO

Equipo educativo Red de Huertos  
Escolares Sostenibles

## TIPO DE PLATO

Plato principal.

## INGREDIENTES

- 1 repollo.
- 1 cebolla.
- 1 zanahoria.
- 1 patata.
- Queso azul.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Media cucharadita de pimentón dulce.
- Sal.



## PREPARACIÓN

1. Elige las hojas más grandes del repollo, lávalas y ponlas en agua hirviendo durante unos minutos con un poco de sal gruesa.
2. Pasados uno minutos, escurre y seca las hojas de repollo y ponlas de lado.
3. Precalienta el horno a 180°C y calienta dos cucharas de aceite de oliva extra virgen en una sartén.
4. Trocea la cebollas, la zanahoria y corta en pequeños cubitos la patata.
5. Saltea las verduras en la sartén con un poco de sal y el pimentón, tapa y deja cocinarse a fuego medio.
6. Una vez listas las verduras, añade el queso azul en cubitos, pon un poco del relleno en las hojas de repollo y enróllalas.
7. Pon los rollitos en una bandeja en el horno durante 15 minutos.
8. Sirve caliente.

