

Hojas de repollo rellenas de pasta

Para 4 personas

Ingredientes

50-60 gr de pasta

8 hojas grandes de repollo (por aquí le llamamos grumo)

Conserva de fritada (tomate, pimiento, calabacín)

50 gr de nueces picadas

2 dientes de ajo picados

Salsa

400 gr tomate triturado

4 cucharadas de vino tinto

150 ml de caldo vegetal

1 cucharadita de orégano

1 cebolla pequeña picada fina

Sal y pimienta negra molida

Preparación

1. Elegir pasta en trozos pequeños, por ejemplo espirales de colores o con formas curiosas, ya que quedará más gracioso. Cocemos la pasta durante unos 10 minutos y escurrimos.
2. Escaldar las hojas de repollo unos segundos, hasta que pierdan su dureza y se reblandezcan un poco e inmediatamente después sumergirlas en agua fría. Después escurrirlas y secarlas.
3. Para preparar el relleno utilizaremos un bote de conserva de fritada que podemos comprar o de las que realizamos en verano. Vertemos el bote en una sartén y lo calentamos, pudiendo añadirle un par de ajos picados.
4. Entonces le podemos añadir las nueces y la pasta, añadimos sal y pimienta al gusto.
5. Para preparar la salsa, mezclar todos los ingredientes y cocerlos a fuego lento durante unos 25 minutos o hasta que espese, removiendo de vez en cuando. Se puede pasar por un pasapuré si os apetece que esté fina.
6. Precalentamos el horno a 200 °C y mientras tanto vamos rellenando. Colocamos las hojas con la parte cóncava hacia arriba y repartimos el relleno entre ellas, en la parte central de cada hoja. Doblamos los bordes de las hojas recubriendo todo el relleno.
7. Colocamos las hojas rellenas en una fuente y se vierte la salsa por los bordes, cubrimos con papel de aluminio y metemos al horno unos 15-20 minutos.
8. Servir el plato caliente, con más salsa servida aparte.

Consejo: Se puede "alegrar" el relleno sustituyendo la fritada por un sofrito con algún tipo de carne o atún, por ejemplo.