

Será por recetas



Dolmas

 4 Personas

 120 Minutos

 Media

 Enviada el 17/10/2012

Ingredientes

- 16 lonchas de parra limpias
- 2 cebollas
- Un puñado de piñones
- Un puñado de pasas de Corinto
- Un tazón de arroz
- Hierbabuena
- Perejil
- 1 limón
- Sal
- Pimienta
- Aceite

Elaboración

Meter las hojas a remojo en agua con sal y limón. Luego secarlas.

Mientras se hierve el arroz en agua, ir picando finamente todas las hierbas, mezclándolas con otro poco de zumo de limón, sal y pimienta.

Rallar las cebollas, sofreírlas en 2 cucharadas de aceite y cuando estén transparentes añadir las hierbas, los piñones y las pasas.

Si el arroz ya está cocido, escurrirlo bien para incorporar a lo demás. Hacer rollitos con las hojas rellenándolas con la mezcla hecha, y ponerlas en una cazuela unas junto a otras, apretadas para que no se deshagan.

Añadir 2 vasos de agua, una pizca de sal y 2 cucharadas de aceite y dejarlas hervir a fuego lento casi 1 hora. Servir las dolmas escurridas y tibias.



Autor receta de Dolmas

Vicente Martí

 54 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/02/2012