

Antes del viaje, para ir haciendo boca, ¿Qué tal un plato de...

SARMALE ?



Ingredientes:

- 750 Gr. de carne picada (mitad cerdo y ternera)
- Una col grande
- 300 gr. de beicon o panceta no muy gruesa
- 2 cebollas y 6 tomates
- 1 cucharada de vinagre blanco
- Sal y pimienta y mantequilla
- Eneldo y orégano

Preparación:

Preparamos la col: En una olla grande, hervimos el agua con un poco de vinagre blanco y sal. Ponemos la col entera y esperamos unos minutos para que blanquee y permita que las hojas sean mas maleables. Con cuidado, deshacemos la col, hoja por hoja, quitando la parte dura . Se cortan las hojas en rectángulos de unos 8 x 10 cm. Los restos se cortan en juliana para guarnición.

Para el relleno: En una sartén doramos la cebolla picada con mantequilla y aceite. En un bol, la mezclamos con la carne picada, sal, orégano, eneldo, pimienta y 3 cucharas de agua hasta que nos quede una masa compacta.

Preparamos los sarmale: Colocamos el relleno en el centro de cada rectángulo de col, y se enrolla formando cilindros hundiendo los bordes hacia dentro. En una olla los vamos distribuyendo en círculos concéntricos hasta cubrir el fondo. Los cubrimos con unas lonchas de panceta y la col cortada en juliana y el tomate triturado. Luego volvemos hacer otra capa con los sarmale, la panceta, el tomate y la col... y a sí hasta agotar los ingredientes. Añadimos agua hasta cubrirlo todo, y lo dejamos a fuego lento entre 2 y 3 horas moviendo la olla de vez en cuando para que los sarmale queden sueltos. Al servirlos, podemos acompañarlos de la col en juliana y puré de patata.

Nuestra sugerencia:

Puedes degustar unos auténticos Sarmale y lo mejor de la cocina rumana en el [restaurante Hanu Berarilor](#) de Bucarest.