

## Rollitos con hojas de col

### Ingredientes para 4 personas:

- 1 col mediana
- 2 zanahorias
- 1 cebolla grande
- 1 puerro
- 150g de setas
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Salsa de soja
- Sal marina



### Preparación:

- 1º. Escalda las hojas exteriores de la col (las de mayor tamaño) en una olla con abundante agua hirviendo. Escúrrelas y resérvalas extendidas sobre un paño de cocina.
- 2º. Pica la cebolla finamente y rehoga en una sartén con aceite de oliva virgen extra a fuego bajo.
- 3º. Trocea el puerro, corta la zanahoria en tiras y las setas en trozos pequeños. Corta el resto de la col en tiras finas.
- 4º. En una sartén, saltea el puerro, la zanahoria y las setas a fuego fuerte durante 1 minuto removiendo continuamente. Añade la col, saltea 1 minuto más y, por último, añade un poco de salsa de soja y pimentón dulce. Mezcla y rectifica de sal.
- 5º. Coloca en un extremo de cada hoja de col un poco del relleno. Forma los rollitos doblando los laterales hacia dentro. Colócalos sobre una bandeja con papel de horno, pinta con unas gotas de aceite de oliva virgen extra y cocina durante 15 minutos en el horno precalentado a 210°C.

**¡Fácil, sano y de temporada!**