

ROLLOS DE COL RELLENOS DE POLLO

PARA 8 ROLLOS

1 Col verde mediano
6 cebollitas de tallo verde
2 Cucharadas de aceite vegetal
1 libra de pollo o pavo molido
1 cucharadita de azúcar granulada
Un pedacito de jengibre fresco, pelado (2 1/2 cucharadas, picado)
1/2 taza de castañas de agua de lata
1 1/2 Cucharadas de salsa de soya
3 Cucharadas de agua
1 Cucharada de jugo de limón
Pimienta negra al gusto
Para la salsa:
1/2 taza de vinagre de arroz
1/2 Cucharada de salsa de soya
1 cucharadita de aceite de ajonjolí

Hervir agua con sal en una olla grande. Aparte, con un cuchillo, quitarle el tronco a la col, descartarlo. Poner la col en el agua hirviendo, cubrir la olla, y dejarlo hervir a fuego mediano de 5 a 10 minutos, hasta que se sienta suave. Colarla bien y dejarla a enfriar.

Picar finamente las cebollitas. En un sartén, a fuego mediano, cocinar las cebollitas en el aceite vegetal, moviéndolas, aproximadamente 3 minutos. Agregar el pollo o el pavo molido y seguir cocinándolo a fuego mediano hasta que quede bien cocido. Agregar el azúcar.

Picar finamente 2 1/2 cucharaditas de jengibre. Picar finamente las castañas de agua. Agregar el jengibre y las castañas de agua, la salsa de soya, el agua, el jugo de limón y la pimienta negra al gusto a la carne. Revolverse bien y cocinar por 1 minuto más. Quitar del fuego y ponerlo en un recipiente. Dejar enfriar ligeramente.

Para preparar la salsa, combinar bien, con una cuchara o un batidor de mano, el vinagre de arroz, 1/2 cucharada de salsa de soya y el aceite de ajonjolí.

Pelar 8 hojas de la col. En cada una de las hojas, al centro, poner 4 cucharadas de relleno y rociarlo con 1 cucharadita de salsa. Doblar la hoja del lado del tronco encima del relleno y luego doblar los lados y hacer el rollo. Servir inmediatamente. Bañar con el resto de la salsa.
