



## Mini receta Splenda: Arrolladitos de repollo rellenos

23 de Enero, 2012

Chef: Lorena Velázquez

Dificultad:	Rinde:	Duración:	Costo:
Fácil	6 porc	30 min	Bajo

### Ingredientes:

- 1 repollo mediano cocinado y deshojado
- 500 g de carne de res molida extra magra
- 1 taza de arroz cocido
- ½ cdita. de ajo en polvo
- 1 huevo

### Para la salsa:

- 1 ½ tazas de jugo de tomate sin azúcar
- 1 cdita. de vinagre
- 2 cdas. de Splenda® Endulzante Granular
- ? taza de pasta de tomate

### Preparación:

1. En un tazón, mezcle la carne con el arroz, el ajo y el huevo.
2. Coloque una porción de la mezcla en el centro de una hoja de repollo. Enrolle y coloque en un recipiente para horno.
3. Aparte, revuelva el jugo de tomate, el vinagre y la pasta de tomate. Agregue el Splenda® Endulzante Granular y mezcle bien.
4. Vierta la salsa sobre los arrolladitos y lleve al horno a 350°F por 1 hora.
5. Sirva y disfrute.

© 2014 Grupo Nación GN S.A. Todos los derechos reservados.

Todos los contenidos dentro de la dirección en Internet [www.saboresenlinea.com](http://www.saboresenlinea.com) son propiedad de Grupo Nación GN S.A.  
Está prohibida su reproducción con fines de lucro.