



TURBANTE DE BERZA CON SALSA DE YOGUR, CEBOLLIN Y LIMÓN

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 20 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 6 porciones

- 1 patata de unos 100 g
- 200 g de col rizada
- 1 huevo orgánico
- Sal q.s.
- Pimienta q.s.
- 1 salchicha fresca (de cerdo, de pavo o vegetariana)
- Nuez moscada q.s.
- 125 g de yogur blanco entero
- zumo de medio limón
- un manojo de cebollin
- 40 g de bottarga de salmonete

Un entrante caliente con el que satisfacer el gusto y la vista de los comensales, fácil, rápido y tan delicioso.

Dificultad: **fácil**

Precio: **medio**

Tiempo de preparación: **20 minutos**

Porciones : **6**

Preparación

Lave y pele la patata, córtela en cubitos y cocine en agua con sal.

Una vez cocida, escurra el agua y reserve. Saque 6 hojas enteras de la col, lavelas e cocinelas en agua hirviendo. Extienda sobre un paño y déjelas secar.

Cocine el resto de la col rizada en agua con sal durante 5/8 minutos. Una vez cocinada, retire el agua y reserve.

Prepare el relleno con huevo delicadamente batido , sal y pimienta, añada las patatas y el repollo y la salchicha. Cubra los moldes para muffins con las seis hojas de col rellene con el relleno. Cierre la pastel y meta en el horno 8/10 minutos a 150 °C.

Prepare la salsa de yogur: mezcle el yogur con el limón y el cebollin picado, mezcle bien y unte el fondo del plato con la mezcla, coloque la pastelito y espolvorere con la bottarga. ¡Disfruten!

