

COL AL VAPOR FARCIDA DE SALMÓ FUMAT

	<u>Ingredients</u>
1	col
	salmó fumat
	<u>Utensilis necessaris</u>
	bossa de malla de cotó alimentari
	olla amb reixeta per coure al vapor

Elaboració:

- Separar les fulles de la col procurant que quedin senceres. Rentar-les.
- Folrar el recipient reixat per coure al vapor amb la bossa de malla de cotó.
- Col·locar una primera capa de fulles de col envoltant tot el recipient.
- Al damunt hi posem una capa de salmó fumat.
- Repetim amb una altra capa de fulles de col i a sobre el salmó fumat.
- Anem fent capes.
- Estirar de les vores de la bossa de mala cap amunt i fem que la bossa vagi conformant una pilota rodona
- fer girar la bossa i caragolar per comprimir la col. Quan la tinguem comprimida i fem una lligada (un nus pla simple amb el xicote passant pel sinus perquè es pugui desfer amb facilitat)
- Posar el recipient reixat dins de l'olla amb una mica d'aigua.
- Coure-la durant uns 20 minuts.
- Retirar la bossa i presentar la col sencera a taula. La tallem a la vista dels comensals.