

Col guisada en su propio jugo

Ingredientes

Para 4 personas:

- 1 col
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 3 dientes de ajo
- 150 g de setas
- 100 g de bacon
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de pimentón
- perejil

Elaboración

1. Limpia el puerro, pícalo finamente y ponlo a pochar en una cazuela con un chorrito de aceite. Pela las zanahorias, pícalas de la misma manera y agrégalas. Rehoga durante unos 5 minutos.
2. Pica el bacon en daditos, añade y rehógalo un poco. Pica las setas en dados e incorpóralas. Añade la hoja de laurel y rehoga el conjunto durante 5 minutos más.
3. Corta la col por la mitad y retira la parte central de la col. Corta el resto en juliana fina y agrégala a cazuela. Tapa y cocina todo a fuego suave durante 30 minutos.
4. Pon a calentar un chorrito de aceite en una sartén y fríe los dientes de ajo pelados y laminados. Retira la sartén del fuego, deja atemperar un poco y añade el pimentón. Vierte el refrito sobre la col y mezcla bien. Sirve y decora con perejil.

From:

<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:col_guisada

Last update: **2024/04/08 19:50**

