

Col estofada



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/col-estofada>

Preparación

Ralle la col, póngala en una cacerola, tape ligeramente y deje hervir a fuego lento. Sofría la cebolla picada en aceite, espolvóreela con harina, fría todo vigorosamente revolviendo constantemente, cubra con caldo de repollo y mezcle todo con el repollo guisado, que salamos, endulzamos, acidificamos y guisamos hasta que esté blando y fuertemente dulce.

Ingredientes

- 1 unidad/es col
- 2 cucharadita/s Azúcar
- 1 unidad/es Cebolla
-
- 50 gramo/s Harina
- 100 gramo/s Aceite de oliva
- 3 cucharadita/s Vinagre (destilado)

Categorías

Cumpleaños, Vegetariana, Vegetales

