Repollitos de bruselas caramelizados

Dificultad:

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **4**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/repollitos-de-bruselas-caramelizados

Preparación

Cocine las tiras de tocino en la sartén antiadherente y reservar. Lavar y cortar las coles de Bruselas por la mitad. Vuelva a calentar la sartén con la grasa del tocino a fuego medio-alto, añadir los repollitos de Bruselas en la sartén, con el lado cortado hacia abajo Voltearlos una vez que estén dorados, aproximadamente 6 minutos. Agregar el caldo de pollo y cocinar sin tapar hasta que el jugo se reduzca un poco, unos 10-12 minutos. Mientras que los repollitos se cocinan, coloque el aceto balsámico en una cacerola pequeña y cocine a fuego medio hasta que se reduzca a la mitad, 6-8 minutos. Picar el tocino cocido en trozos pequeños. Agregarlo al aceto junto con el jugo de cocción de los repollitos de Bruselas, el queso azul, las ramitas de tomillo, la sal y la pimienta. Ponga los repollitos en un plato y rocie el jugo preparado sobre la parte superior de los brotes.

Ingredientes

- 500 gramo/s Repollitos de Brusselas
- 2 rebanada/s Tocino
- 1/2 taza/s Caldo de pollo
- 1/4 taza/s Queso Azul desmenuzado
- 1/4 taza/s Aceto balsámico
- 2 ramitas de Tomillo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Visitas, Guarniciones