

Repollitos de bruselas con mango y tocino



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 5

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/repollitos-de-bruselas-con-mango-y-tocino>

Preparación

Cocine el tocino en una gran sartén antiadherente, a fuego medio, hasta que esté crujientes (unos 8 a 10 minutos). Retirar con una cuchara y transferir a un plato cubierto con toalla de papel para que drene. Deje aproximadamente 1 cucharada de grasa de tocino en la sartén, desechar el resto. Añadir el resto de los ingredientes en la sartén y cocine a fuego medio-alto hasta que los repollitos de Bruselas y el mango empiecen a dorarse, unos 6 minutos (evuelva ocasionalmente). Retire del fuego y revuelva en el tocino cocido. Sirva inmediatamente.

Fuente: <http://www.seededatthetable.com/>



Ingredientes

- ✓ 5 rebanada/s Tocino cortas en cubitos
- ✓ 500 gramo/s Repollitos de Brusselas lavados y cortados a la mitad
- ✓ 2 Mangos grandes pelados, sin semillas y cortados en cubos grandes
- ✓ 1 cucharada/s Azúcar negra
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Frutas, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Visitas, Guarniciones, Agridulce