

# Repollitos de bruselas con tocino y hierbas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Quite las hojas exteriores secas o amarillas de los repollitos. Cortar el extremo del tallo seco y cortarlos en cuartos, reservar. En una sartén grande a fuego medio, cocine el tocino hasta que esté dorado, unos 7 minutos.

Transfiera el tocino a un tazón. Retire toda menos 1 cucharada de grasa de la sartén.

Ponga la cacerola a fuego medio, agregar los chalotes y el tomillo y cocine hasta que estén suaves, aproximadamente 5 minutos

Transfiera la mezcla a la taza con el tocino.

Vierta 1/4 taza de caldo en la sartén y, con una cuchara de madera, revuelva para raspar los pedacitos dorados del fondo de la sartén.

Verter el caldo sobre la mezcla de tocino.

Limpie la sartén con papel de cocina y colocar a fuego medio-alto. Derretir la manteca y el aceite. Agregue las coles de Bruselas y sazone con sal y revuelva para cubrir uniformemente. Cocine hasta que los brotes empiecen a dorarse, unos 3-4 minutos.

Revuelva nuevamente, luego cocinar por otros 3-4 minutos. Agregue 1/4 taza de caldo.

Continuar la cocción, revolviendo de vez en cuando y agregando más caldo si es necesario hasta que los repollitos estén

## Ingredientes

- 500 gramo/s Repollitos de Brusselas
- 150 gramo/s Tocino en rodajas
- 4 Chalotes
- 2 cucharadita/s Tomillo fresco
- 1-1/4 taza/s Caldo de pollo
- 2 cucharada/s Manteca
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 cucharada/s Cebollín

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones

suaves y tiernos, unos 15 minutos más.

Añadir la mezcla de tocino y revuelva para incorporar. Agregue el cebollín y sazone a gusto con sal y pimienta. Pasar a un tazón caliente y servir inmediatamente. Disfrute!

