

# Repollo colorado para pato o ganso



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1min

Tiempo total: 16min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** sikorova.dorota

**Url:** <https://srecetas.es/repollo-colorado-para-pato-o-ganso>

## Preparación

Picar el repollo colorado y agregar la manzana rallada. Sazonar con sal y semillas de alcaravea y dejar cocer. Cuando el repollo esté blando, pruebe condimentar nuevamente con sal, semillas de alcaravea y agregue el jamón cocido para lograr mejor sabor.

## Ingredientes

- 1 kgrs. Repollo colorado
- Medio litro de vino tinto
- 1 porción/es Manzana
- Una pizca de sal
- Un paquete de comino molido
- 10 porción/es Tocino - Panceta

## Categorías

Navidad, China, Todo el año, Económico

