

Bretones



**Nombre de la receta**

Bretones

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Ensalada de col hervida con cornetones y ajitos refritos.

**Lugar originario de la receta**

El Viso (Córdoba)

**Ingredientes**

- 1 Kilo de col clásica
- 3 pimientos cornetones secos
- 5 dientes de ajo
- al gusto de sal
- 1 cucharada sopera de vinagre

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

## Pasos

**1** En primer lugar deshojamos la col y lavamos las hojas enteras muy bien.



**2** A continuación las picamos en trozos no demasiado pequeños quitando la parte central dura que llamamos tronchos.



**3** Los tronchos los reservamos por si vamos a hacer cocido próximamente o para comerlos crudos.



**4** Ponemos los trozos de col en una olla rápida y los hervimos durante 10 minutos a partir de que empiece a silbar. Una vez abierta la olla, los sacamos con una espumadera a la fuente donde los vamos a aliñar. No hace falta que queden demasiado escurridos.



**5** En una sartén, ponemos el aceite y añadimos los cornetones secos partidos en rodajas y limpios de pepitas como se ven en la foto. Freímos unos segundos pues se queman rápido. Una vez tostados, añadimos a las coles.



**6** A continuación en el mismo aceite, echamos los ajitos laminados y esperamos a que se doren. Cuando estén dorados, lo vertimos sobre el aceite. Salamos y añadimos la cucharada de vinagre o al

gusto de cada cual. Lo removemos todo y dejamos enfriar. Ya tenemos lista nuestra rica receta de bretones.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares