

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