# Col guisada tradicional

**Nombre de la receta**

Col guisada tradicional

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Con con sofrito de ajo y pimentón dulce

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 1 col pequeña
- 7 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 2 cucharadas soperas de vinagre
- al gusto de sal

- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

**Pasos**

**1** Para cocinar nuestra col, le quitamos en primer lugar alguna hoja exterior más verdosa y la partimos por la mitad.

**2** A continuación le quitamos la parte dura del tronco.

**3** Por último la partimos en trozos grandecitos y la ponemos a hervir en agua durante una media hora o hasta que esté tierna pero no demasiado pasada.

**4** Una vez cocida tenemos que ponerla en un escurreverduras durante unos 10 minutos o 15 para que quede bien escurrida.

**5** Por otro ponemos el aceite en una sartén y echamos los ajos pelados y laminados.

**6** Cuando empiece a dorarse añadimos el pimentón dulce y apartamos la sartén del fuego para que no se queme.

**7** Una vez reguisado el pimentón añadimos el vinagre. Unas 2 o 3 cucharadas soperas.

**8** Por último añadimos la col escurrida a la sartén y salamos al gusto. Removemos bien el conjunto para que se vayan impregnando bien los sabores con el fuego bajo y lo dejamos removiendo durante unos 15 minutos. Pasado este tiempo probamos y rectificamos de sal.

**9** Sacamos a un plato y ya tenemos preparada nuestra sencilla y rica receta de coles.

**Observaciones o consejos**

En lugar de sal se le puede añadir media pastilla de caldo de pollo y le da un poco de más sabor.

**Autor**

Matilde Linares