elGourmet

Cavolo rosso e mele (Repollo colorado con manzana)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 2 cdas.
Vinagre: 2 cdas.
Grasa de Cerdo: 1 cda.
Repollo colorado: 1 Unidad
Manzanas verdes: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el **repollo** colorado en fina juliana, disponga en un bowl con sal, pimienta, el *vinagre* y deje reposar durante 1 hora.
- Corte la *cebolla* en plumas.
- Pele las manzanas y córtelas en láminas.
- En una *cacerola* caliente con la grasa rehogue la *cebolla*.
- Incorpore el *repollo* escurrido y deje cocinar a fuego bajo durante 1 hora.
- Agregue las manzanas, el azúcar y deje cocinar 10 minutos más.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cavolo-rosso-e-mele-repollo-colorado-con-manzana