Rödkål- Col Morada Navideña

Ingredientes

Clavos De Olor: 5 Unidades
Col: 1 Unidad
Manzanas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla: 1 Unidad
Agua: 100 cc
Vinagre de manzana: 2 cdas.
Sirope: 4 cdas

Preparación de la Receta

- Cortar la **col** y la *cebolla* en juliana.
- Rallar la *manzana*.
- Freír todo en una olla con la miel.
- Añadir el agua, el *vinagre* y el clavo molido.
- Cocinar a fuego lento durante 50 minutos y mover para que no se queme.
- Salpimentar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rodkal-col-morada-navidena