



<https://www.mepillasguisando.com>



1274 - COL CHINA EN AJOPOLLO



INGREDIENTES:

1 Col china.
4 Dientes de Ajo.
3 Rebanadas de Pan.
75 gr. de Almendras.
Sal, Aceite de oliva y Vinagre.

ELABORACIÓN:

Cortamos las hojas de col y nos quedamos con los tallos. Las hojas la utilizaremos para otra receta. Dividimos los tallos en porciones de unos dos centímetros por dos centímetros, Cocemos en agua salada, pero que queden al dente. Pasamos a agua helada, escurrimos y reservamos. Escaldamos las almendras en agua caliente, enfriamos y quitamos la piel, secamos. Freímos los ajos, las almendras y el pan, una vez frito todo lo pasamos a un mortero y machacamos al gusto. En una sartén con un poco de aceite mareamos la col, una vez que ha soltado la mayor parte del agua, salamos y añadimos un poco de vinagre (al gusto). A continuación incorporamos el majado y mezclamos. Podemos consumir, templado o frío.

FACEBOOK: Cocina Española Casera