

Receta de Col Guisada con Verduras

26 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una receta muy rica y sana para tod@s l@s amantes de las verduras, en esta ocasión se trata de **Col Guisada con Verduras**, os recomiendo prepararla porque queda deliciosa.

Ingredientes

- Col (una)
- Zanahorias (dos)
- Puerro (uno)
- Setas (150 grs)
- Ajos frescos (doce)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Pan (un trozo)
- Panceta (100 grs)
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil

Modo de Preparación

1. Pelar las zanahorias, cortarlas en trocitos y ponerlas en una cacerola a rehogar con un poquito de aceite
2. Limpiar bien el puerro, pelarlo y picarlo y añadir a la cacerola, hacer lo mismo con los ajos frescos y cortarlos en cilindros
3. Poner un poco de sal y rehogar bien todo
4. Cortar la panceta en daditos, añadirla y rehogar unos minutos
5. Limpiar las setas y cortarlas en tiras y añadirlas a la cacerola
6. Quitar el tronco de la col y picarla en juliana muy finita, incorporarla a la cacerola, poner un poco de sal y tapar la cacerola
7. Dejar cocer unos 40 minutos con su jugo
8. Cortar unas rebanadas de pan y tostarlas en el horno, untarlas con el ajo pelado
9. Servir la col guisada con los trozos de pan tostados y....buen provecho!!!