

Repollo agridulce

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mavillum · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0	
	Agua — hirviendo
1 cucharada/s	Azúcar moreno
1 cucharada/s	Harina repostería
1	Manzanas — ácida, verde, en tajadas finas
1 cucharada/s	Margarina
	Pimienta negra
	Repollo — mediano blanco o morado, en finas tiras
	Sal
1 cucharadita/s	Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

Mezclar en un bol el repollo con manzanas, sal y pimienta negra a gusto.

En una olla derretir a fuego medio la margarina, agregar el repollo y manzanas. Cubrir con agua hirviendo y cocinar tapado hasta que la verdura esté blanda. Espolvorear con harina y agregar el azúcar, vinagre; mezclar y cocinar a fuego bajo por 10 minutos aproximadamente.

Servir caliente acompañado de salchichas cocidas.