

Repollo agridulce

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.