

COLES DE BRUSELAS A MI MANERA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Pilarpv



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Me encantan las coles de bruselas

Ingredientes para 1 persona :

- Coles de bruselas
- 3 salchichas de paquete de pollo
- medio pimiento rojo
- medio tomate
- perejil
- ajo en polvo
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharadita de nuez moscada
- una pizca de azafran
- 1 cucharadita de pimienta blanca

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se pone en una cazuela un poco de aceite de oliva, se parten las salchichas en trozos, el pimiento y el tomate, se deja que se doren un poco. Se echan las coles y un vaso de agua, se echan todas las especias y se deja que se haga todo.