

COLES DE BRUSELAS CON AZAFRAN



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Herminia Ruiz G

<http://mariajoseysuscreaciones.blogspot.com.es>



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

Descripción:

Espero que os guste, me lo he ido inventando segun las iba haciendo.

Ingredientes para 2 personas :

- Coles de Bruselas
- Patata
- salchicvinagre de vino
- 1 vaso de agua
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- curry
- aceite de oliva
- vinagre de vino
- Azafrán

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se echa un poco de aceite una cazuela plana y ancha, se trocea el ajo. Se pelan y se cortan las patatas, se cortan en cachos las salchichas y se deja hasta que se dore un poco todo. Cuando este un poco dorado se echa las coles de bruselas se echa un vaso de agua. Se echa el oregano, el curry, se echa un chorro de vinagre de vino y el azafran. Se deja todo a fuego medio hasta que veáis que estan echas las coles.