

# COLES DE BRUSELAS CON AZAFRAN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura

<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.