Codillo con berza

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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Codillo de cerdo cocido
- 1 Repollo rizado
- 4 Ajo
- 2 cucharadas de Miel
- Aceite de oliva
- 4 cucharadas de Salsa de soja

Preparación:

Paso 1

Coloca los codillos en una fuente apta para el horno y vierte un chorrito de aceite por encima. Hornea a 200º durante 25- 30 minutos. Pasado el tiempo, úntalos con miel y salsa de soja y hornea 10 minutos más. Pica en juliana la berza. Lamina los ajos y dóralos en un wok con un chorrito de aceite. Cuando estén doraditos agrega la berza. Añade la soja restante, tapa y cocina a fuego moderado durante unos 15 minutos. Parte los codillos por la mitad para hacer las 4 raciones y colócalos junto a la berza, que está mu rica.