

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Repollo liso
- 330 ml. de Nata líquida
- 80 g. de Mezcla de cuatro quesos
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Lavar y trocear el repollo, salándolo bien y poniéndolo a hervir después. Cocinar en una sartén a fuego lento con la nata y la mezcla de los cuatro quesos, removiendo bien y evitando que se queme. Salpimentar la mezcla anterior y servirla por encima del repollo hervido.