# Cream Cabbage

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

**Creador:** Irene Delafú

**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 mezclar anterior y servirla por encima del repollo hervido.