Rumbledethumps

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Cristina Madico

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de col cortada en tiras
- 450 g de patatas
- 60 g de mantequilla
- 1 cebolla grande ó 2 normales
- Queso Emmental, Cheddar o Mozzarella
- Sal
- Pimienta
- Cebollino para decorar

Preparación:

Paso 1

Ponemos a cocer las patatas troceadas en un cazo hasta que estén tiernas, cuando estén listas las dejamos escurrir bien, y las refrescamos con agua fría, volvemos a escurrir nuevamente. Ponemos las patatas en un bol y las machacamos con un tenedor. Mientras vamos cortando la cebolla y la col muy fina. En una sartén, derretimos la mantequilla y rehogamos la cebolla a fuego lento durante 10 minutos, pasado este tiempo agregamos la col y removemos 5 minutos más. En el bol que tenemos las patatas, añadimos la cebolla con la col rehogada y dos cucharadas de queso, lo removemos muy bien hasta que estén todos los ingredientes bien mezclados. Lo pasamos a una fuente de hornear y espolvoreamos la superficie con el queso restante. Lo metemos en el horno, previamente precalentado a 180º, durante 20 minutos. Decoramos con cebollino picadito.