## Receta de Col Guisada con Verduras

26 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una receta muy rica y sana para tod@s l@s amantes de las verduras, en esta ocasión se trata de **Col Guisada con Verduras**, os recomiendo prepararla porque queda deliciosa.

## Ingredientes

- Col (una)
- · Zanahorias (dos)
- Puerro (uno)
- Setas (150 grs)
- Ajos frescos (doce)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Pan (un trozo)
- Panceta (100 grs)
- · Aceite de oliva
- Sal
- Perejil

## Modo de Preparación

- 1. Pelar las zanahorias, cortarlas en trocitos y ponerlas en una cacerola a rehogar con un poquito de aceite
- 2. Limpiar bien el puerro, pelarlo y picarlo y añadir a la cacerola, hacer lo mismo con los ajos frescos y cortarlos en cilindros
- 3. Poner un poco de sal y rehogar bien todo
- 4. Cortar la panceta en daditos, añadirla y rehogar unos minutos
- 5. Limpiar las setas y cortarlas en tiras y añadirlas a la cacerola
- 6. Quitar el tronco de la col y picarla en juliana muy finita, incorporarla a la cacerola, poner un poco de sal y tapar la cacerola
- 7. Dejar cocer unos 40 minutos con su jugo
- 8. Cortar unas rebanadas de pan y tostarlas en el horno, untarlas con el ajo pelado
- 9. Servir la col guisada con los trozos de pan tostados y....buen provecho!!!