

Col al Horno Fácil

4-6 Porciones

El Ingredientes

- 1 cabeza de col
- 2 cucharadas de ajo en polvo
- 2 cucharadas de polvo de cebolla
- 2 cucharaditas de pimentón (si quieres, no es necesario)
- 2 cucharaditas de sal
- 5 cucharadas de aceite de canola u otro aceite

Las Indicaciones

1. Precalentar el horno a 375 grados Fahrenheit. Lave el repollo con agua y vinagre, si lo tiene, y retire las hojas muertas.
2. Use un cuchillo grande para cortar el repollo por la mitad desde la parte superior hasta el tallo. Cortar cada mitad de nuevo para hacer cuatro piezas. Cortar los núcleos de los trozos de repollo.
3. Coloca uno de los trozos de col en la tabla de cortar, con la parte superior orientada hacia ti. Corta rodajas finas de repollo de arriba a abajo. Corta las rodajas largas y delgadas por la mitad para hacerlas en trozos más pequeños.
4. Ponga las rodajas de repollo en un tazón grande y vierta aceite de canola sobre el repollo. Espolvorea en polvo de ajo, cebolla en polvo, pimentón (solo si lo deseas) y sal sobre el repollo. Luego use una cuchara grande para mezclar.
5. Cuchara el repollo en una bandeja grande para hornear y extiéndalo uniformemente. Añade condimentos adicionales si te gusta.
6. Coloque el repollo en el horno y hornee durante 25 minutos o más hasta que el repollo se vea completamente cocido con los bordes dorados y se vea transparente. ¡Sirva caliente y goce!

CÓMO CORTAR EL REPOLLO



Referencia de la receta

COL AL HORNO FÁCIL

<https://cooktoria.com/baked-cabbage/>

CÓMO CORTAR EL REPOLLO

<https://www.evovingtable.com/how-to-shred-cabbage/>