



cazo agua



sal



medio kilo coles de Bruselas



escurridor



cazuela



2 cucharadas aceite



20 grs. mantequilla



50 grs. jamón cortado en pedacitos

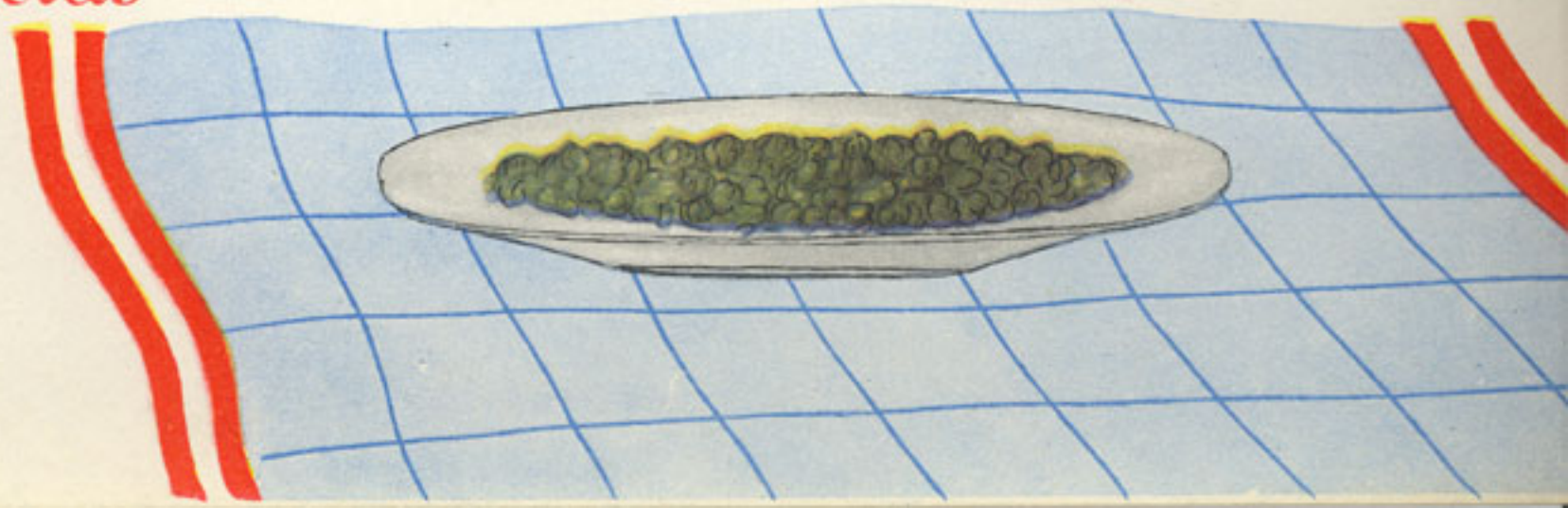


Coles de Bruselas

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



COLES DE BRUSELAS

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

CAZO. - AGUA. - SAL. - COLES. - ESCURRIDOR.— Pondremos al fuego un cazo con 2 litros de agua y 1 cucharada de sal. Cuando comience a hervir, agregaremos medio kilo de coles de Bruselas, que previamente habremos limpiado bien con agua. Una vez cocidas, pasaremos las coles por agua fría en un escurridor.

CAZUELA. - ACEITE. - MANTEQUILLA. - JAMON.— En una cazuela con 2 cucharadas de aceite y 20 gramos de mantequilla, rehogaremos 50 gramos de jamón cortado en pedacitos. Luego, le incorporaremos las coles, taparemos la cazuela y dejaremos que se estofen diez minutos más o menos.

PRESENTACION.—

Las serviremos en una fuente.