

REPOLO SALTEADO CON SALCHICHAS FRESCAS

Cociñando con saúde

INGREDIENTES:

- Repolo
- Cenoura
- Cebola
- Aceite de oliva, sal e pementa
- Salchichas frescas
- Mostaza

PREPARACIÓN:

- Cortamos o repolo, a cenoura e a cebola en xuliana.
- Salteamos nunha tixola con un pouco de aceite de oliva, salpimentamos.
- Por outra banda, facemos as salchichas á prancha ou noutra tixola.
- Nun prato poñemos un montonciño do salteado, incorporamos as salchichas e decoramos con salsa mostaza.

