

## Grumo (repollo) frito con patatas

Para 3-4 personas

### **Ingredientes**

500 gr de grumo

1 cebolla mediana cortada en rodajas finas

4 patatas medianas peladas y cortadas en dados

$\frac{1}{2}$  bote de tomate triturado

1 cucharadita de sal

1 o 2 hojas de laurel

1 litro de agua

### **Preparación**

1. Calentamos 4 cucharadas de aceite en una cacerola a fuego moderado. Ponemos las patatas en dados y dorarlas sin parar de remover. Las sacamos de la cacerola y las reservamos.
2. Ponemos a rehogar la cebolla unos minutos y agregamos el repollo cortado en tiras. Lo freiremos durante 5 minutos removiendo regularmente.
3. Añadimos entonces el tomate triturado, las patatas, las hojas de laurel, la sal y el agua (si es caldo de verduras mejor). Cubrimos la cacerola y cocemos a fuego lento hasta que las verduras se pongan tiernas.