

Repollo al estilo sureño

Para 4 personas

Ingredientes

- $\frac{1}{2}$ col morada (lombarda), aproximadamente $\frac{1}{2}$ kg
- $\frac{1}{2}$ repollo o grumo, aproximadamente $\frac{1}{2}$ kg
- 1 cebolla pequeña (150 gr) picada
- 1 hoja de laurel
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino molido
- 2 dientes de ajo machacados
- 2 cucharaditas de miel
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen

Preparación

1. Llevar a ebullición en $\frac{1}{2}$ litro de agua la cebolla, la hoja de laurel, la pimienta, el comino, el ajo y la miel. Después bajar el fuego y mantenerlo durante 5 minutos sin tapar.
2. Añadir el repollo y la lombarda y cocinar destapado otros 5 minutos o hasta que esté tierno, removiendo de vez en cuando.
3. Retirar la hoja de laurel y añadir el aceite y la sal al gusto.