



Ensalada de Col o Picantosa

TIEMPO DE ELABORACIÓN: **15 minutos.**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 kg de col que esté apretada.
- 1 cucharada de pimentón.
- Sal.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 cucharadas de vinagre.
- 2 ajos secos.

ELABORACIÓN:

Se parte la col en trozos pequeños, se le añade agua hirviendo, se le da una vuelta y se deja escurrir. A continuación se echa en la fuente en la que se vaya a servir, a ser posible que sea honda, y se adereza con la sal, el pimentón, el vinagre y el aceite, después se pican los dos ajos y se añaden a la ensalada. Se remueve todo para que se mezcle bien.

DIFICULTAD: **BAJA**