

COL RIZADA AL HORNO CON CÚRCUMA

Ingredientes

3 personas

- 1 col rizada
- Cúrcuma molida
- 5 granos de pimienta
- Ajo molido
- Agua
- Sal gruesa
- AOVE

Preparación

- 1º.** Calienta el horno a 200º.
- 2º.** Calienta medio litro de agua con una pizca de sal gruesa y mientras tanto corta la col en cuatro trozos.
- 3º.** Cuando el agua empieza a hervir, escalda los trozos de col unos 5 minutos. Después sácalos con una espumadera y deja escurrir bien en una rejilla.
- 4º.** Cuando esta bien escurridos los trozos de col, entre las hojas espolvorea cúrcuma y ajo molido.
- 5º.** Riega con un hilo de aceite de oliva virgen extra y muele cinco granos pimienta.
- 6º.** Coloca los trozos de col rizada en una bandeja apta para el horno y deja unos 10 minutos en el horno.
- 7º.** Saca la bandeja y come templado o en frío. Puedes comer la col rizada como entrante o como único plato.

[FUENTE:WWW.COOKPAD.COM/](http://WWW.COOKPAD.COM/)