

Será por recetas



Achicoria roja con panceta

Entrantes, Recetas fáciles

 4 Personas

 20 Minutos

 Fácil

 Enviada el 06/07/2012

Ingredientes

- 1 kg de achicoria roja
- 100 g de panceta ahumada
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Sal

Elaboración

Primero lavar la achicoria, quitar las hojas más pochadas. Cortarla en tiras y poner en remojo.

Cortar la panceta en tiras y sofreírla a fuego lento en una sartén con un poco de aceite de oliva y la cebolla cortada en juliana.

Cocinarlo durante 15 minutos, hasta que se doren. Escurrir bien la achicoria y ponerlas en la sartén.

Salpimentar y dejar hacer al fuego lento 5 minutos, dándole la vuelta con mucho cuidado, hasta que se dore por arriba y por debajo.



Autor receta de Achicoria roja con panceta

Sweetest

 42 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 05/07/2012