

# REPOLLO CON PIMIENTOS



## INGREDIENTES:

- Repollo
- Tomate
- Pimiento verde
- Cebolla
- Aceite de oliva VE
- Caldo de verduras
- Pimentón, sal y pimienta

## ELABORACIÓN

Empezaremos cortando el repollo, el pimiento y la cebolla en tiras finas.

En una cazuela, ponemos a sofreír la cebolla con aceite de oliva. La rehogamos unos minutos y añadimos entonces el repollo y el pimiento y dejamos un par de minutos.

Añadimos los tomates, cortados en trozos, y removemos bien e incorporamos el caldo de verduras y pimentón al gusto.

Lo cocemos todo junto unos 20 minutos, probamos y salpimentamos al gusto.