



Día de acción de gracias

Coles de Bruselas Dulces

Comensales: 12

Preparación: 20 minutos

ingredientes

- 2 1/2 libras de Coles de Bruselas, cortadas
- 1/3 taza de aceite de oliva
- Un poco de sal de mar
- Tu mejor aceite de oliva (me encantan mis botellas de Armando Manni de Toscana)
- La mitad de un limón

preparación

Cocinar las coles al vapor durante 7 minutos, o hasta que estén blandas. Déjalas en reposo y cortar a lo largo.

Calentar el aceite de oliva en una sartén antiadherente grande a medio caliente. Poner las coles con la parte cortada abajo. Dejarlas así durante 4-5 minutos, para que doren lo suficiente—no lo mezcles, ni lo toques. Hay que vigilarlo, quieres que esté dorado, pero no quemado. Una vez que se haya dorado, darles la vuelta durante tres minutos más o menos. Quitar el plato, sazonar con sal, un poco de aceite de oliva y echar un poco de zumo de limón para darle un poquito más de sabor. Simplemente delicioso.