

## Col Silvestre y Col

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Tiempo Total: 15 minutos



### Ingredientes

½ libra de col rizada, lavada, tallo removido y en tiras  
2 tazas de col, en tiras  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 cebolla, picada  
1 cucharada de ajo en polvo  
1 cucharada de vinagre

### Nutrition Facts

4 servings per container

**Serving size** 1 serving (193.67g)

**Amount per serving** **Calories** 90

% Daily Value*	
Total Fat	3.5g 4%
Saturated Fat	0.5g 3%
Trans Fat	0g
Cholesterol	0mg
Sodium	30mg 1%
Total Carbohydrate	13g 5%
Dietary Fiber	4g 14%
Total Sugars	6g
Includes g of Added Sugars	
Protein	2g
Vitamin D	0mcg 0%
Calcium	114mg 8%
Iron	1mg 6%
Potassium	314mg 6%

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

### Preparación

- Llenar una olla grande por la mitad con agua. Dejar hervir.
- Agregar la col rizada, dejar hervir el agua y cocinar durante 3 minutos. Agregar col y cocinar 1 minuto más. Escurrir bien.
- En una sartén grande, calentar el aceite sobre fuego medio. Agregar la cebolla y saltear sobre el fuego hasta que se dore, aproximadamente 5 minutos.
- Agregar los verdes, el ajo en polvo y el vinagre a la sartén y revolver bien. Cocinar hasta que la mayor parte de la humedad se evapore, aproximadamente 1 minuto.

(Receta adaptada de <https://whatscooking.fns.usda.gov/recipes/supplemental-nutrition-assistance-program-snap/deliciousgreens>)

[www.eatsmartmovemoreva.org](http://www.eatsmartmovemoreva.org)

### Consejos Rápidos

- Puede sustituir 2-3 dientes de ajo picado por el ajo en polvo.
- El vinagre de manzana es el más comúnmente utilizado para cocinar vegetales de hoja verde, pero puede utilizar cualquier tipo para lograr diferentes sabores.

### Follow us | Like us



[www.eatsmartmovemoreva.org](http://www.eatsmartmovemoreva.org)

This institution is an equal opportunity provider. This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program - SNAP.

This work was supported by the USDA National Institute of Food and Agriculture, Expanded Food and Nutrition Education Program. In accordance with Federal law and U.S. Department of Agriculture (USDA) civil rights regulations and policies, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, disability, and reprisal or retaliation for prior civil rights activity. (Not all prohibited bases apply to all programs.)



Virginia Tech • Virginia State University

Virginia Cooperative Extension programs and employment are open to all, regardless of age, color, disability, gender, gender identity, gender expression, national origin, political affiliation, race, religion, sexual orientation, genetic information, veteran status, or any other basis protected by law. An equal opportunity/affirmative action employer.