

# Braised Red Cabbage

Servings: 5 | Adapted from BudgetBytes.com

## INGREDIENTS

- ▶ 2 Tbsp butter
- ▶ 1 yellow onion
- ▶ 2 pounds red cabbage, shredded (~6-8 cups)
- ▶ 1 apple
- ▶ 1/4 cup apple cider vinegar
- ▶ 1/4 cup water (more as needed)
- ▶ 1/4 tsp salt
- ▶ Ground black pepper to taste



## DIRECTIONS

- Finely dice the onion and add it to a large pot along with the butter.
- Sauté over medium to medium-low heat for about 5 minutes, or until the onions are soft and transparent.
- While the onions are sautéing, finely shred the cabbage and thinly slice the apple. Add the cabbage, apple, vinegar, water, and salt to the pot.
- Turn the heat to medium, place a lid on the pot, and let the cabbage cook, stirring occasionally, until very tender (20-30 minutes, depending on your desired texture).
- If the cabbage begins to stick to the bottom of the pot, add another 1/4 cup water.
- Taste the cabbage. Season with freshly cracked pepper or more salt or vinegar if you like.

# Col morada guisada

Porciones: 5 | Adaptado de BudgetBytes.com

## INGREDIENTES

- ▶ 2 cucharadas de mantequilla
- ▶ 1 cebolla amarilla
- ▶ 2 libras de col morada, rallada (6 a 8 tazas)
- ▶ 1 manzana
- ▶ 1/4 taza de vinagre de sidra de manzana
- ▶ 1/4 taza de agua (o más si hace falta)
- ▶ 1/4 cucharadita de sal
- ▶ Pimienta negra molida a gusto



## INSTRUCCIONES

- Pique finamente la cebolla y colóquela en una olla grande con la mantequilla.
- Saltee a fuego medio a medio bajo durante unos 5 minutos, o hasta que la cebolla esté blanda y transparente.
- Mientras la cebolla se cuece, ralle finamente la col y corte la manzana en láminas finas. Agregue la col, la manzana, el vinagre, el agua y la sal a la olla.
- Aumente el fuego a medio, cubra la olla y deje cocer la col, revolviéndola de vez en cuando, hasta que esté muy tierna (20 a 30 minutos, según la textura deseada).
- Si la col comienza a pegarse al fondo de la olla, agregue 1/4 taza de agua adicional.
- Pruebe la col. Condimente con pimienta triturada o agregue sal o vinagre a gusto.