

# COGINA UN PRODUCTO DE TEMPORADA CON LA BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA (BGA)

## Elaboración:

Se pone abundante agua a hervir mientras se pica la col muy fina. Cuando el agua está hirviendo fuerte, se le echa la col, tapando el recipiente durante 5 ó 6 minutos, se aparta, se le deja escurriendo y se sazona.

Se pican los ajos y se machacan con un poco de sal y pimentón en un almirez o mortero, agregándole aceite, poco a poco, para que ligue y se sigue labrando; después, se le añade el vinagre y se maja un poco más para que se mezclen bien todos los ingredientes.

Se colocan las coles en una fuente, se le agrega encima el aliño y se dejan reposar un poco (5 minutos), sirviéndolo caliente o frío.

En otras zonas de la provincia se preparan exactamente igual, cambiando el pimentón dulce por picante o por pimienta, o añadiendo un trozo de tocino fresco o de morcilla (a veces sin el pellejo para que se desmenuce con las coles).

**Receta de la provincia de Málaga**

**Colaborador de la BGA: Fernando Rueda**



## Ingredientes (4 pax):

- 1 col fresca
- 2 o 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- c.s de vinagre
- c.s de aceite de oliva virgen extra
- c.s de sal