

Relleno para Thanksgiving, Bajo en Carbohidratos



Ingredientes

12 oz de salchichón de pavo o puerco, desmoronado.
1/2 taza de cebolla, picada
1 taza de apio, picado
1 cabeza de coliflor, picada
1/2 taza de vino blanco
1/4 taza de nueces de castilla (walnuts) picadas.
1/4 taza de perejil picado.
1 cdita. de salvia fresca, picada.
Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

Paso 1

Dorar el salchichón desmoronado. Agregar las cebollas y el apio y cocer por 5 minutos o hasta que estén suaves.

Paso 2

Agregar la coliflor y cocer por 8 minutos hasta que se dore un poco (no mover demasiado seguido para que no se desbarate). Agregar el vino y cocer a fuego medio hasta que todo el líquido se evapore.

Paso 3

Agregar las nueces y cocer por otros 2 minutos. Quitar del fuego y agregar el perejil y la salvia. Sazonar con sal y pimienta al gusto