



Lemon Garlic



Sauteed Cabbage

Ingredients

- 2 lbs cabbage
- 1 1/2 tbsp olive oil
- 1 tbsp minced garlic
- pinch crushed red pepper flakes
- 1/2 tsp sea salt
- 1/2 lemon (cut in wedges)



Directions

1. Heat olive oil in a large skillet over medium-high heat.
2. Add cabbage, garlic, red pepper flakes, and salt.
3. Cook, stirring occasionally until cabbage is tender (about 10-15 minutes).
4. Squeeze the juice from 2 lemon wedges over the cabbage.
5. Add extra salt, pepper, and lemon juice to taste.



Limón Ajo



Salteado Repollo

Ingredientes

- 2 libras repollo blanco
- 1 1/2 cucharada aceite de oliva
- 1 cucharada ajo molido
- pellizco pimienta roja molida
- 1/2 cucharilla sal marina
- 1/2 limón (cortado en cuñas)



Los Métodos

1. Caliente el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto.
2. Agregue repollo, ajo, hojuelas de pimienta rojo y sal.
3. Cocine, revuelva ocasionalmente hasta que el repollo esté tierno (aproximadamente 10-15 minutos).
4. Exprime el jugo de 2 rodajas de limón sobre el repollo.
5. Agregue sal, pimienta y jugo de limón adicionales para darle sabor.