



Brussel sprouts with almonds

NIBBLEDISH CONTRIBUTOR

Ingredients

- ½ kg de coles de bruselas
- 4 cucharadas de almendras molidas
- 2 cucharadas de almendras enteras
- 4 cucharadas de pan rallado
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

- 1/2 kg Brussel Sprouts
- 4 tablespoons of ground almonds
- 2 tablespoons of whole (peeled) almonds
- 4 tablespoons breadcrumbs
- olive oil
- pepper
- salt

Instructions

COLES DE BRUSELAS CON ALMENDRAS/BRUSSEL SPROUTS WITH ALMONDS

Quita las hojas exteriores de las coles de bruselas y cuécelas en abundante agua hirviendo con sal, durante 25 minutos o hasta que estén blandas. También las puedes cocer al vapor. Escúrrelas.

En una sartén, calienta dos cucharadas de aceite y dora el pan y las almendras, a fuego bajo.

Mecla con las coles de bruselas, y saltea dos minutos más. Salpimenta y sirve.

Remove the outer leaves of the Brussel sprouts and boil in plenty of salted water, 25 min or until soft. You can also steam them. Drain. Heat up 2 tablespoons of olive oil in a frying pan , fry the bread and almonds until golden. Add the sprouts and fry for another 2 minutes. Season with salt and pepper and serve.