

## REPOLLO ASADO CON MANTEQUILLA Y AJO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Salen 6 rebanadas



### Ingredientes:

- 1 repollo mediano
- 4 cucharadas (60 gr.) de mantequilla amarilla, ablandada, **ver nota**
- 1 ½ cucharadita sal o al gusto
- 2 cucharaditas condimento chili, **ver nota**
- 1 ½ cucharada. ajo en polvo o al gusto
- Tocino de pavo o tu favorito en pedacitos, **opcional**

### Condimento chili:

- 3 cucharadas de pimentón en polvo
- 1 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de pimienta de cayena (opcional)
- 1/2 cucharadita de ahumado (opcional)

### Instrucciones:

1. Retirar las hojas exteriores magulladas del repollo, con un cuchillo afilado, córtalo suavemente en rodajas de 1 pulgada de grosor.
2. En un recipiente pequeño, mezclar todos los condimentos y la sal, dejar aparte. Forrar una bandeja grande con papel para hornear, y precalentar el horno a 450 F (232 C).
3. Colocar las rebanadas de repollo en la bandeja para hornear, untar la mantequilla ablandada sobre las rodajas de repollo, espolvorear la mezcla de los condimentos y sal.
4. Darle vuelta con cuidado, no importa si algunas hojas del repollo salgan volver a colocarlas, ahora untar nuevamente la mantequilla sobre las rodajas y espolvorear también los condimentos.

5. Hornear durante unos 20 minutos, darles la vuelta con cuidado y hornearlas nuevamente durante otros 15-20 minutos. Cuando estén listos, deben estar bien asados y cocidos, agregar unos pedacitos de tocino, disfrutar y ser feliz!

**Notas:**

\*La mantequilla amarilla la puedes sustituir por la mantequilla de tu preferencia o inclusive aceite de oliva.

\*El condimento chili, lo puedes sustituir por otras especias, como pimentón, zaatar, hierbas italianas secas o cualquier especias que prefieras.

\*El tocino es opcional e igualmente le puedes agregar queso parmesano o mozzarella después de darle la vuelta.

\*Si las orillas del repollo se están rostizando mucho, puedes colocar papel aluminio para evitar que sigan rostizando.