**Receta de Coles de bruselas con champiñones**



**Ingredientes de la**[**receta**](https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/)**de coles de bruselas con champiñones**

Para 4 personas:

* 800 gr. de coles de Bruselas
* 500 gr. de champiñones
* 1 cebolla
* 2 zanahorias
* 100 gr. de jamón serrano
* 1/2 vaso de vino blanco
* 1 cucharada de harina
* agua
* aceite virgen extra
* sal

**Elaboración de la**[**receta**](https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/)**de coles de bruselas con champiñones**

Limpia los [**coles de bruselas**](https://www.hogarmania.com/cocina/buscador.html?q=coles%20&id_autor=&secciones=269) retirándoles las hojas exteriores y ponlas a cocer en una cazuela con agua y una pizca de sal durante 10 minutos.  
  
Retira el tallo a los champiñones, límpialos y cuécelos durante 5 minutos en otra cazuela con agua y una pizca de sal.  
  
Pica la cebolla y las zanahorias finamente y ponlas a pochar en una cazuela ancha y baja con un poco de aceite. Rehoga un poco, agrega el jamón picado y dóralo un poco.  
  
Incorpora la harina, rehógala un poco, vierte el vino blanco y mezcla bien. Incorpora los champiñones y las coles, vierte un poco del caldo de cocer las coles. Guisa todo junto durante 5 minutos y sirve en una fuente amplia.