

LOMBARDA CON MANZANA

Ingredientes:

- 1 col lombarda
- 2 manzana reineta
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 c/s AOVE
- 1 c/s vinagre de manzana
- 50 g uvas pasas
- 1c/c nuez moscada
- ½ vaso de agua
- Pimienta negra
- Sal

Elaboración:

1. Retirar las hojas exteriores de la col, cortar en dos mitades y luego en finas láminas. Desechar las partes duras.
2. Enjuagar en agua fría y lavar bien las hojas.
3. Pelar la cebolla en láminas finas y el ajo , quitando previamente el germen.
4. En una sartén grande y alta poner a fuego medio el aceite y sofreír la cebolla 6-7 minutos hasta que quede transparente. Añadir una pizca de sal para que suelte agua y se haga antes.
5. Luego incorporar los ajos picados, remover y sofreír un par de minutos más.
6. Agregar las pasas y la lombarda.
7. Salpimentar al gusto y añadir un chorrito de vinagre de manzana
8. Añadir medio vaso de agua, tapar y dejar cocer a fuego medio-bajo una media hora larga, hasta que la lombarda esté tierna a nuestro gusto. Remover con frecuencia para que no se queme.
9. Mientras se cuece la lombarda, lavar bien las manzanas y cortarlas en cubos. Incorporarla cuando la lombarda esté casi hecha y dejarla 10 minutos más