

Lombarda con manzana

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

1 kg Col lombarda

1 Manzanas - verde

2 cucharada/s Vinagre manzana

1 cucharadita/s Azúcar moreno

2 cucharada/s Vinagre jerez - seco

4 cucharada/s Aceite oliva

4 dientes Ajos

Sal

ELABORACIÓN

Se cuece la lombarda en olla a presión, con muy poquita agua y sal al gusto. Se pone a escurrir. La manzana se pela, se le quita el corazón, se trocea y se introduce un minuto en el microondas (Ha de quedar enterita). Se reserva. Se pone el aceite en una sartén y se fríen unos ajos que se retiran antes de que tomen color. En ese aceite, rehogamos la lombarda unos minutos y le añadimos la manzana, el vinagre, el jerez y el azúcar. Dejamos que se consuma el líquido y retiramos del fuego. Se puede tomar fría o caliente; de primer plato o como guarnición. En Madrid, es muy típica esta verdura como primer plato en la Nochebuena. Esta es una adaptación actual al clásico hervido. Se puede tomar fría o caliente; de primer plato o como guarnición.