

Receta de Lombarda con Manzanas, Pasas y Piñones

21 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de verdura, la lombarda es una planta de la familia del repollo, el color violáceo que tiene es debido a un pigmento llamado antocianina y dependiendo del tipo de suelo donde se cultiven, pueden ser más rojas o azuladas, se puede tomar como entrante o como guarnición de otros platos de carne o de pescado. Espero que os guste esta receta de **Lombarda con Manzanas, Pasas y Piñones**.

Ingredientes

- Lombarda (una mediana)
- Cebollas (dos)
- Manzanas (dos)
- Vinagre (tres cucharadas)
- Agua (uno o dos vasos)
- Piñones (50grs)
- Pasas de Corinto (un puñado)
- Vino blanco (suficiente que cubra las pasas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Partir la lombarda en trozos y cada trozo cortarlo en tiritas quitando el tronco, lavar y escurrir
2. Cortar las cebollas en juliana
3. En la olla exprés poner un poco de aceite y rehogar la cebolla hasta que esté transparente, después añadir la lombarda y mezclar
4. Pelar las manzanas, cortarlas en daditos y añadirlas a la olla
5. Añadir el vinagre y un poco de sal y el agua
6. Tapar la olla y cocer unos 15/ 20 minutos aproximadamente
7. Poner las pasas en remojo con el vino
8. Cuando esté cocida la lombarda, abrir la olla y echar las pasas con el vino y los piñones
9. Dejar cocer unos cinco minutos más
10. Escurrir el caldo y servir caliente o templada y....buen provecho!!!