

Lombarda con manzana y piñones

Para 4 personas

Ingredientes

1 col morada (lombarda), aproximadamente 1 kg

1 cebolla pequeña (150 gr) picada

1 manzana y media o 2 si son pequeñas, preferiblemente reinetas o golden.

1 puñadito de piñones

1 cucharada sopera de aceite

Para el puré de patata:

4 patatas medianas

1 vaso de leche pequeño (opcional)

1 cucharada sopera de aceite

Preparación

1. Limpiar la lombarda y cortarla en trocitos pequeños. Se puede cocer al vapor, con 1 cm de agua y un cestillo que se coloca dentro de la olla o sino cocerla en agua, hasta que esté al gusto.
2. Picar la cebolla y la manzana en trozos de tamaño parecido.
3. Calentamos la cucharada de aceite en una sartén y pochamos un poquito la cebolla y a continuación añadimos la manzana.
4. Salteamos unos minutos y añadimos los piñones.
5. Finalmente rehogamos la col cocida con el salteado de cebolla, manzana y piñones un instante.
6. Opcionalmente prepararemos un puré de patata para acompañar a la lombarda. Pelamos, troceamos y cocemos las patatas. Escurrir y añadir 1 cucharada sopera de aceite. Triturarlo todo, añadiendo la leche poco a poco, hasta conseguir una crema ligeramente espesa, para poder presentarla en una bola junto a la lombarda, con un cazo. Ajustar al punto de sal.