



## Lombarda con manzana



Tiempo de preparación  
30 min



Tiempo de cocción  
2 h 30 min



Tiempo total  
3 h

Función: ALTA

Raciones: 6



### Necesitarás

Sartén



### Ingredientes

- 1 lombarda
- 2 manzanas rojas
- 50 g de mantequilla
- 1/2 cebolla
- 50 g de pasas
- 50 g de piñones
- 75 ml de vinagre de Jerez
- Pimienta negra recién molida
- Sal



## Elaboración

- Corta la col lombarda en juliana gruesa.
- Trocea la cebolla en juliana fina.
- Quita el corazón de la manzana, córtala por la mitad a lo largo y trocea en medias rodajas finas.
- Prepara una sartén grande con mantequilla, ponla al fuego y saltea la manzana en rodajas durante dos minutos. Incorpora la cebolla, la lombarda y las pasas a la sartén y saltea durante cinco minutos. Mueve el contenido de la sartén cada minuto para que se marque por igual. Añade sal y pimienta al gusto.
- Agrega el vinagre de Jerez y deja que se cocine durante 2 minutos más.
- Vierte la verdura en el slow cooker y cocina en ALTA durante 2 horas y 30 minutos para una verdura al dente. Si quieres que esté más blanda, dale un poco más de tiempo.
- Antes de servir, tuesta los piñones en una sartén hasta que estén dorados y colócalos encima de la lombarda.



## Recomendaciones

Los tiempos de esta receta están pensados para una verdura al dente, que haga cric cric en los dientes y tenga un color púrpura intenso. Si quieres que esté más blanda, aumenta el tiempo de cocción en tramos de media hora y comprueba el punto. Debes saber que ganará en blandurriez, pero perderá brillo y color.