

## Castilla y León

Tiempo



30'

Raciones



4

Alérgenos

 Frutos  
secos

*Este plato vegano es típico de la provincia de Segovia en Castilla y León, por eso se le suele llamar Lombarda a la Segoviana*

# Lombarda con manzana, piñones y nueces

## Ingredientes

½ col lombarda

2 dientes de ajo

Aceite de oliva virgen extra

Sal

50 g de uvas pasas

100 ml de vino blanco

1 cucharadita de postre de

pimentón dulce en polvo

50 g de piñones y nueces peladas

2 manzanas

Zumo de 1 limón

! En la receta tradicional sólo se utilizan los piñones, pero queda muy bien con otros frutos secos de los cuáles se disponga.

# Elaboración

1. Poner las uvas pasas en remojo con el vino mientras se procede con los demás pasos.
2. Tostar ligeramente en una sartén sin aceite, los piñones y las nueces peladas y troceadas. Reservar.
3. Cortar las manzanas en bastoncillos y reservar en zumo de limón para que no se oxiden.
4. Cortar la lombarda en juliana y picar el diente de ajo. Escaldar las tiras de col con agua y sal, escurrir y reservar el caldo morado para otras elaboraciones.
5. Saltear en una sartén profunda la lombarda escaldada y escurrida con dos cucharadas soperas de aceite, una pizca de sal y el ajo picado.
6. Añadir las uvas pasas remojadas en vino blanco, otra pizca de sal y el pimentón dulce. Saltear un par de minutos.
7. En una ensaladera mezclar la lombarda con la manzana (reservar un poco de manzana para el acabado de los platos), los piñones y las nueces. Servir aliñado con aceite de oliva virgen extra.

! En otras versiones no veganas se incluye tocino o panceta y otros ingredientes como el comino molido, canela y pan tostado majado con los ajos.