



Crema de col lombarda

- 500 g de lombarda
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla dulce
- 1 patata pequeña
- 25 g de aceite de oliva
- Sal
- 500 ml de caldo de pollo o verduras
- Pimienta negra molida
- Almendras

1- Lavamos, pelamos y partimos las hortalizas.

2- En una cazuela con aove cocinamos la cebolla dulce hasta que esté tierna. Añadimos el ajo y sofreímos unos minutos.

3- Agregamos la col lombarda, echamos el vinagre de manzana (se puede sustituir por zumo de limón). Salpimentamos y sofreímos durante unos minutos (añadimos aceite si fuera necesario).

4- Incorporamos el caldo o agua y las patatas. Cocemos a fuego lento hasta que estén tiernas.

5- Trituramos hasta obtener una crema homogénea. Rectificamos el punto de sal y pimienta si fuese necesario.

6- Servimos caliente acompañada con unas almendras troceadas.