



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Lombarda con manzana

Ingredientes para 6 personas:

700 gr. de lombarda

50 gr. de mantequilla

1 cebolla

2 manzanas verdes

120 ml. de vinagre de vino blanco

sal y pimienta

Pela y parte la cebolla en tiras lo más finas posible. Corta la lombarda en tiras también finas.
Pela las manzanas y corta en trozos pequeños.



Pon a fuego suave la mantequilla y la cebolla.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Deja que se haga sin que tome color.



Cuando esté blanda añade la lombarda y mueve bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Incorpora la manzana y mueve.



Añade el vinagre, tapa y cuece 20 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Sirve para acompañar asados de carne o ave.

