

GUARNICIÓN DE LOMBARDA

Ingredientes :

700 gr. de lombarda limpia.
2 manzanas Golden.
2 dientes grandecitos de ajo.
100 gr. de aceite de oliva.
100 gr. de pasas de corinto.
200 gr. de agua.
Sal y pimienta.

Preparación:

1. Divida en dos la lombarda. Pártala en trozos como del tamaño de un huevo y eche la mitad en el vaso. Programe 6 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Saque y reserve. Haga lo mismo con la otra mitad y reserve.
2. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso los ajos fileteados, el aceite, las manzanas y las pasas. Programe 5 minutos, Varoma, velocidad 1.
3. Cuando termine, añada el agua y la lombarda troceada. Programe 25 minutos, Varoma, velocidad 1 $\frac{1}{2}$.
4. 4. Salpimiente y compruebe si el punto de cocción es de su gusto (queda al dente), de no ser así, programe 5 minutos más.