

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:25  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/lombarda-con-d%C3%A1tiles%2C-nueces-y-pasas.html>

---

## Lombarda con dátiles, nueces y pasas

### INGREDIENTES

½ lombarda  
2 cebollas  
6 dátiles  
1 puñado de pasas  
1 puñado de nueces  
Aceite de oliva  
Sal  
Pimienta

### PREPARACIÓN

Cortar las cebollas y la lombarda en juliana

Quitar los huesos de los dátiles y cortar en rodajas finas.

Sofreír la cebolla hasta que se ponga dorada, a continuación añadimos la lombarda.

Salpimienta y añade los frutos secos.

Ve removiendo de vez en cuando hasta que la lombarda esté echa, aproximadamente unos 20 minutos.