



CREMA DE LOMBARDA CON MANZANA

Ingredientes (para 6 personas):

- 600 g lombarda
- 1 limón (opcional)
- 2 manzanas Granny Smith
- 700 ml caldo de pollo
- 75 ml leche
- 1 nuez de mantequilla
- 60 g bacon
- 1 diente de ajo
- 2 quesitos en porciones
- 150 ml vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta y comino en polvo

Elaboración:

1. Cortar el bacon en dados y dorar en una cazuela sin nada de aceite. Escurrir y reservar.
2. Retirar las hojas exteriores de la lombarda, desechar el tuero central y cortar en tiras.
3. Añadir una nuez de mantequilla y un buen chorro de aceite a la cazuela de dorar el bacon y dorar el ajo picado o prensado sin que tome demasiado color porque amarga.
4. Agregar la col y mezclar unos minutos.
5. Añadir la manzana rallada (puede ser reineta o Golden) en el último momento para que no se ennegrezca (si comienza a oxidarse se pueden añadir unas gotas de zumo de limón).
6. Mezclar bien y añadir el vino blanco. Subir el fuego y dejar varios minutos para que el alcohol se evapore completamente y el líquido se reduzca al menos a la mitad.



7. Sazonar con sal, pimienta negra recién molida y comino en polvo al gusto.
 8. Agregar la mitad del bacon reservado y caldo de pollo (puede ser de carne) hasta cubrir los ingredientes.
 9. Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar cocer tapado unos 15 -20 minutos o hasta que la lombarda esté tierna.
 10. En ese momento incorporar la leche y los quesitos en porciones, mezclar bien y retirar del fuego.
 11. Triturar muy bien hasta obtener una crema lisa y ajustar la textura añadiendo más líquido si fuera necesario.
 12. Poner a punto de sal, pimienta, comino y añadir azúcar si fuera necesario corregir la acidez.
 13. Pasar por un chino para obtener una crema aún más fina.
 14. Servir caliente acompañada del resto de bacon reservado, cebollino, queso rallado, picatostes de pan frito y un chorrito de aceite de oliva.
- * Se puede terminar con unos dados de gelatina de limón y hojas de gelatina previamente hidratada en agua fría y muy bien escurrida ¡¡A jugar!!*