Crema de lombarda

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Paloma RK

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de lombarda
- 3 ajos tiernos gruesos
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- 2 clavos de olor
- 5 bayas de pimienta rosa
- 1/4 de cucharadita de pimienta blanca molida
- 1/2 cucharadita de comino
- 200 g de queso cottage
- 100 ml de leche
- 400 ml de agua
- Brotes de lombarda
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pela y pica los ajos tiernos, corta la lombarda en juliana y pon una cazuela un poco alta al fuego con un buen chorro de aceite. Rehoga durante unos diez minutos la col con los ajos tiernos salpimentando al gusto. A continuación añade las especias y el azúcar, continúa rehogando y agrega el agua. Lleva a ebullición, entonces

baja el fuego al mínimo y deja cocer durante 15 minutos aproximadamente, hasta que la col esté tierna. Seguidamente tritura la col con el agua de la cocción y añade la leche, añade poco a poco para poner la cantidad adecuada para obtener una textura a tu gusto. Finalmente añade un hilo de aceite de oliva virgen extra y emulsiona. Sirve la crema en cuencos, en el centro coloca el queso cottage que coronarás con los brotes de col roja. Finalmente agrega sobre éstas un hilo de aceite de oliva.