

## Receta de Lombarda con Gambas y Manzanas

05 Dic 2017



Buenos días a tod@s, como ya se van acercando las Fiestas Navideñas, hoy os dejo una receta que podéis preparar en estas fechas tan señaladas en las que solemos cocinar recetas más originales, ésta que os dejo hoy queda muy rica y además muy atractiva, espero que os guste esta **Lombarda con Gambas y Manzanas**.

### Ingredientes

- Lombarda (una mediana)
- Gambas (unos 400grs)
- Manzanas golden (dos)
- Cebolla (una)
- Mantequilla (75grs)
- Aceite de oliva (150ml)
- Vinagre (dos cucharadas)
- Vino tinto (200ml)
- Caldo de verduras (200ml)
- Comino en grano (una cucharada)
- Azúcar (cinco cucharadas)
- Laurel (una hoja)
- Eneldo picado (una cucharada)
- Pimienta negra
- Clavo de olor (uno)
- Sal

### Modo de Preparación

1. Quitar las primeras hojas de la lombarda y cortar el resto de ella en tiras
2. Lavarlas en agua fría y escurrirlas
3. Calentar 100 ml de aceite en una cacerola o sartén honda y dorar la cebolla cortada muy finita
4. Agregar la lombarda y rehogar 2 minutos
5. Mojar la preparación con el caldo de verduras, el vinagre y el vino y añadir la hoja de laurel, el comino, el clavo, 1 cucharada de azúcar, pimienta y sal
6. Cocer a fuego suave durante 20 minutos
7. Retirar las cabezas a las gambas y pelarlas, lavarlas, escurrirlas y secarlas muy bien
8. Calentar el aceite restante en una sartén y saltear las gambas, sazonarlas con pimienta y sal y pelarlas,
9. Pelar y cortar las manzanas en dados

## **Lombarda con Gambas y Manzanas**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

10. Calentar la mantequilla con el azúcar restante y, una vez que éste se haya diluido, rehogar las manzanas hasta que queden completamente caramelizadas
  11. Servir las gambas con la lombarda y las manzanas
  12. Por último, espolvorear con el eneldo picado, servir y....buen provecho!!!
-