



# Col lombarda

Receta de V-ZUG AG



|                   |                                           |
|-------------------|-------------------------------------------|
| Preparación       | 20 Min.                                   |
| Tiempo de cocción | 1 H                                       |
| Porciones         | 4                                         |
| Aparato           | CombiSteamer V6000 Grand a partir de 2022 |

La col lombarda, aromática y jugosa, con una nota agridulce finamente equilibrada, combina perfectamente con el otoño, los asados y los platos de caza (vegetarianos).

## Ingredientes

- 1 kg Col tipo lombarda, en tiras finas
- 1 Manzanas ácidas (por ejemplo, Braeburn), ralladas gruesas
- 1 Cebolla, picado fino
- 1 Cucharada sopera Azúcar en bruto
- 1 Cucharadita Sal
- 150 ml vino tinto fuerte (por ejemplo, Merlot)
- 100 ml Caldo de verduras
- 50 ml Vinagre de manzana
- 2 Cucharada sopera Mermelada de arándanos
- 1 Cucharada sopera Maicena
- 5 Bayas de enebro
- 5 Granos de pimienta de Jamaica
- 4 Clavo
- 1 Laurel
- 1 Canela en rama
- 1 Cucharada sopera Mantequilla o margarina, troceado
- un poco Sal





un poco Pimienta

## Preparación

---

Colocar la lombarda, la manzana, la cebolla, el azúcar en bruto y la sal en una fuente para horno, mezclar. Mezclar el vino tinto y todos los ingredientes incluyendo la maicena en una jarra dosificadora, verter sobre la lombarda y mezclar. Poner las especias en una bolsita de té y añadir las. Repartir los trozos de mantequilla sobre la lombarda. Colocar el molde sobre una rejilla en la cámara de cocción fría y cocer con aire caliente húmedo a 140 °C durante 1 hora aproximadamente. Remover a mitad de cocción. Sacar la lombarda, retirar la bolsa de especias y sazonar con sal y pimienta.

**Aire caliente húmedo 140 °C durante 1 H**

## Consejos

---

En lugar de vino tinto, utilizar 150 ml de zumo de uva tinto y 2 cucharadas de vinagre de vino tinto.

## Accesorios

---

Molde apto para horno con capacidad para 2 l aprox.  
parrilla

## Información complementaria

---

Creado el 04.08.2025

