



INGREDIENTES:

- 700 gramos de lombarda (limpia y sin troncos) en trozos
- 2 dientes de ajo grandes en láminas
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 100 gramos de pasas sin semillas (remojadas en agua 10 minutos)
- 150 gramos de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida

- 2 cucharadas de vinagre

ELABORACIÓN:

1. Ponga en el vaso 350 gramos de lombarda y **trocee 4 segundos a velocidad 4**. Retire a un bol y reserve.

2. Ponga los otros 350 gramos de lombarda en el vaso y vuelva a **trocear 4 segundos a velocidad 4**. Retire y reserve en el mismo bol.

3. Ponga en el vaso los ajos, el aceite y las pasas bien escurridas y **sofría durante 5 minutos**

En TM5 temperatura 120 grados giro a la izquierda, velocidad cuchara.

En TM31 temperatura varoma, velocidad cuchara.

4. Añada el agua, la lombarda troceada, la sal y la pimienta. **Programe 20 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**

5. Añada el vinagre y, sin poner el cubilete, **programe 1 minuto, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Retire del vaso y sirva.

Sugerencia: Puede preparar esta receta con antelación y calentarla antes de servir. Receta incluida en la colección digital Buffet Navideño.