

# Lombarda con mahonesa de aguacate y solomillo con manzana

Lombarda con mahonesa de aguacate y solomillo con manzana, esta col no era muy utilizada en nuestra cocina pero poco a poco se va haciendo común.

## ingredientes

- 1 Lombarda
- 1 Huevo
- Aceite de Aguacate
- Vinagre de Pedro Ximénez
- Medallones de Solomillo Ibérico
- 1 Manzana
- 1/2 vaso de Oporto
- 1 cucharadita de Mostaza
- 1 cucharadita de Aceite de Oliva Virgen
- Sal

## elaboración Lombarda con mahonesa de aguacate y solomillo con manzana

Limpiamos la lombarda quitándole las hojas estropeadas de fuera, la cortamos en gajos desde el pie para que no se suelten las hojas.

La medida ideal es un octavo de lombarda por comensal.

Una vez cortada le ponemos un poco de aceite de oliva virgen y sal y la llevamos al horno a 200º durante unos 45 minutos.

Vamos a preparar la mahonesa de aguacate, seguiremos los mismos pasos de una [mahonesa](#) normal pero el aceite que

usaremos será de aguacate y el vinagre de Pedro Ximénez.

Cuando le falten unos 10 minutos a la lombarda que teníamos en el horno, le ponemos una capa de esta mahonesa y continuamos horneando, cuando falten 3 minutos ponemos el grill y dejamos que se tueste la mahonesa creando una capa crujiente en su superficie.

Por otro lado en un cazo pondremos los trozas de manzana ya pelada y el Oporto, dejaremos a fuego bajo hasta que los trozas de manzana estén blanditos y se deshagan, es el momento de añadir la mostaza, removemos todo, retiramos del fuego y reservamos.

Pasaremos los medallones de solomillo por la plancha con unas gotas de aceite de oliva virgen y un poco de sal, dejaremos que se hagan por los lados.

Para servir, pondremos la lombarda con la costra de mahonesa y los medallones de solomillo con la manzana por encima.

ya tendremos nuestra Lombarda con mahonesa de aguacate y solomillo con manzana.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.