

CREMA DE LOMBARDA CON HINOJO Y SIDRA

🕑 **50 min** 👥 **4 personas**

Ingredientes

- 1 **lombarda mediana** (750-800 g)
- 1 **cebolla**
- 1 diente de **ajo**
- 1 **bulbo de hinojo (con sus hojas)**
- 200 ml de **sidra natural**
- 500 ml de **caldo de verduras**
- **Aceite de oliva virgen extra**
- ½ cucharadita de **comino molido**
- 1 pizca de **canela molida**
- ½ cucharadita de **tomillo seco**
- **Sal y pimienta negra al gusto**
- 80-100 g de **queso de cabra semicurado**

Preparación

1. **Prepara las verduras:** Retira las hojas dañadas de la lombarda, trocéala, lávala y escúrrela. Limpia el hinojo reservando sus hojas verdes y pícalo junto con la cebolla y el ajo.
2. **Pocha la base:** Calienta el aceite en una cazuela y pocha la cebolla con una pizca de sal. Añade el ajo para que suelte aroma e incorpora el hinojo, rehogando unos minutos hasta que ablande.
3. **Condimenta y cuece:** Añade la lombarda, salpimienta e incorpora el comino, la canela y el tomillo. Rehoga un par de minutos, riega con la sidra y deja evaporar el alcohol. Cubre con el caldo, lleva a ebullición y cuece a fuego medio 25-30 minutos hasta que esté muy tierna.
4. **Tritura:** Retira y reserva parte del caldo si tiene mucho líquido. Tritura con batidora hasta lograr una crema fina, ajustando la textura con el caldo reservado.
5. **Sirve:** Rectifica de sal y emplata con el queso de cabra rallado o desmenuzado y las hojas de hinojo picadas.