

Filetes de col lombarda con queso de cabra



Ingredientes para 6 personas

1 Col lombarda
1 manzana
150 g de rulo de queso de cabra blando
70 g de nueces
70 g de arándanos secos
2 ramitas de romero
5 cucharadas de vinagre balsámico
5 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de sirope de arce
1 cucharada de mostaza
Sal y pimienta del molino

Precalienta el horno a 180 °C con calor arriba/abajo. Lava la col lombarda, sécala, quita las hojas exteriores y el tallo y córtala en rodajas de 1,5 cm de grosor. Colócala en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.

Para el marinado, mezcla bien el vinagre balsámico, el aceite de oliva, el sirope de arce y la mostaza. Salpimenta y repártelo por encima de los filetes de col lombarda. Reserva el resto del marinado. A continuación, hornea los filetes durante unos 20 minutos.

Mientras tanto, lava la manzana, quítale el corazón y córtala en rodajas finas. Corta también el queso de cabra en rodajas finas. Pica las nueces en trozos grandes. Lava el romero, sacúdelo para secarlo, saca las agujas y pícalas finitas.

A los 20 minutos, coloca las rodajas de manzana y el queso de cabra sobre los filetes, añade las nueces, el romero y los arándanos rojos y salpimenta de nuevo. Sigue horneando los filetes de 15 a 20 minutos más.

Por último, esparce el resto del marinado por los filetes y sirve.

¡Que aproveche!