

Receta cedida por [Laura Kohan](#)



Preparación

1. Poner en remojo las almendras desde la noche anterior. Poner a remojar el alga kombu unos 10-15 minutos.
2. Picar la cebolla y la col lombarda en dados.
3. Poner la cebolla a pochar en un chorro de aceite de oliva. Cuando esté transparente, añadir la col lombarda picada, el alga kombu, las almendras remojadas y la ajedrea. Salpimentar y cubrir de agua hasta el borde de la verdura y tapar. Dejar cociendo unos 15 minutos hasta que la lombarda esté al dente.
4. Añadir más agua si es necesario e incorporar la polenta instantánea. Dejar cocer unos minutos más y pasar por la batidora.
5. Servir con un poco de cúrcuma fresca rallada por encima y una bolita de miso (que mezclaremos después).

Puré de polenta y col lombarda

Ingredientes

1 trocito de alga kombu
(Para 4-5 raciones)

1 cebolla pequeña

¼ de col lombarda

1 puñado de almendras crudas (remojarlas)
(Para 4-5 raciones)

Media cucharadita de ajedrea seca (o orégano)

Pimienta negra molida

Sal marina

3 cucharadas de polenta instantánea integral

Aceite de oliva

Para decorar: cúrcuma fresca y miso de cebada
