

Ensalada crujiente de lombarda con persimón y granada



500 g de col lombarda, 2 zanahorias, 1 persimón grande, 3 cucharadas de semillas de granada, 5 rabanitos, 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharada de vinagre de Jerez, 2 cucharadas de zumo de naranja, 1 cucharadita de miel, 1/2 cucharadita de mostaza de Dijon, pimienta negra y sal.

Lavar y secar bien todas las verduras. Desechar las hojas más feas de la col lombarda y extraer la parte gruesa del tronco. Cortar en juliana y disponer en una ensaladera. Pelar las zanahorias y cortar los extremos. Rallarlas con un rallador fino y añadir a la lombarda. Pelar el persimón y trocear en cubos pequeños. Retirar el extremo de los rabanitos y cortar en rodajas finas. Extraer las semillas de la granada. Mezclar todo junto. Preparar la vinagreta batiendo en un cuenco el aceite de oliva con el vinagre, el zumo de naranja, la miel y la mostaza. Aliñar la ensalada y salpimentar al gusto.