

## *ACELGAS A LA EXTREMEÑA*

### **Características:**

*Alimentos Base: Acelga*

*Tiempo preparación: 45 min.*

*Estacionalidad: Todo el año*

*Dificultad: Fácil*

*Comensales 4*



### **Ingredientes:**

*500 g de acelgas*

*3 patatas*

*1 cebolla*

*2 dientes de ajo*

*60 cc. de aceite de oliva*

*1 pizca de sal*

*1 cucharadita de pimentón dulce*

### **Preparación:**

*Limpiar y picar las acelgas y ponerlas a cocer en la olla con un poquito de agua y sal. Una vez cocidas escurrir y reservar.*

*Pelar las patatas y cortarlas en dados pequeños. Pelar y picar la cebolla también pequeña, sazonar ambas cosas y poner a freír en abundante aceite, un poco antes de que estén las patatas, añadir los ajos picados (si se incorporan al principio se queman).*

*Cuando ya esta frito lo que tenemos en la sartén retiramos el aceite sobrante e incorporamos las acelgas y salteamos un poco para que se mezclen los sabores.*

*Para finalizar añadimos un charadita pequeña o poco menos de pimentón dulce, damos unas vueltas a todo el conjunto y servimos en cazuelas de barro.*

*Con\*sumo Cuidado.*

*c/Madre Riquelme, 1. 18002 Granada*