

## Acelgas a la extremeña

**Nombre de la receta**

Acelgas a la extremeña

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos****Descripción**

Acelgas con patata, cebolla y pimentón.

**Lugar originario de la receta**

## Extremadura

### Ingredientes

- 800 gramos de acelgas
- 700 gramos de patatas
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce de la Vera
- 2 huevos (opciona)
- 1 vaso de aceite para freir
- al gusto de sal

### Pasos

**1** En primer lugar lavaremos nuestras acelgas muy bien hoja por hoja. Si tienen mucha penca, les cortamos un trozo (se pueden hervir con las acelgas enteras y prepararlas luego de otra manera).



**2** Ahora cortamos las acelgas en trozos como en la foto y ponemos a cocer durante 20 minutos aproximadamente.



**3** Una vez cocidas las ponemos en una escurridor.



**4** Por otra parte ponemos una sartén con el aceite de freír. Cuando esté caliente añadimos los ajos muy picaditos y la cebolla cortada en cuadritos.



**5** Seguidamente añadimos las patatas saladas a nuestro gusto y freímos hasta que estén doradas.



**6** Una vez doradas las ponemos en una cazuela de base ancha bien escurrida del aceite. Añadimos un par de cucharadas o tres del aceite donde las hemos frito.



**7** Añadimos también las acelgas hervidas con otro poco de sal. Al mismo tiempo que la cucharadita de pimentón.



**8** Removemos con cuidado todo el conjunto para que no se rompan las patatas y se impregnen los sabores. Hasta aquí era el plato tradicional. Actualmente se le añade huevo bien para gratinarlo en el horno o como en este caso que

lleva 2 huevos semibatidos en el mismo fuego. Ya tenemos preparadas nuestras ricas acelgas a la extremeña.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares