

Acelgas a la extremeña



Nombre de la receta

Acelgas a la extremeña

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo

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 cuadrillos.



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