

## Asadillo de pencas de acelga

**Nombre de la receta**

Asadillo de pencas de acelga

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Ensalada de tronchos de acelga con huevo duro.

**Lugar originario de la receta**

El Viso (Córdoba)

**Ingredientes**

- 400 gramos de pencas de acelga
- 2 huevos duros
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

- al gusto de vinagre
- al gusto de comino molido
- 1 diente de ajo

## Pasos

**1** Para preparar nuestro asadillo, en primer lugar cortamos las pencas de las acelgas y las limpiamos si tienen alguna fibra. En este caso eran muy tiernas y no tenían fibras.

**2** Las partimos en trozos y una vez bien lavados los ponemos en una olla rápida cubiertos de agua. Dejamos hervir durante 10 minutos a partir de que empiece a silbar. Mientras, se cuecen 2 huevos en un recipiente aparte.

**3** Una vez abierta la olla añadimos agua fría para que no se ennegrezca la verdura y la escurrimos. La colocamos en la fuente donde vamos a aliñar y le picamos un huevo duro y la clara del segundo. Salamos al gusto y espolvoreamos cominos molidos sin pasarnos.



**4** En un mortero machacamos un diente de ajo y majamos la yema del otro huevo. Añadimos vinagre al gusto y un poco de agua de cocción de la verdura.



**5** Por último echamos le majado por encima de las acelgas, removemos y ya tenemos listo nuestro saludable y sencillo plato.

## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

## Autor

Matilde Linares