



<https://www.mepillasquisando.com>



ACELGAS A LA EXTREMEÑA



INGREDIENTES:

- 1 kg. De Acelgas.
- 1 kg. De Patatas.
- 2 Cebollas.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- ½ Vaso de Agua.
- 4 Huevos.
- Aceite de oliva.
- Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las acelgas. Las ponemos a cocer con agua y sal durante 20 minutos. Cuando estén, las escurrimos y reservamos. Cortamos las patatas en rodajas y la cebolla en rodajas finas. En una sartén ponemos a freír la cebolla y al rato añadimos las patatas. Salpimentamos y cuando estén blandas las escurrimos y reservamos. Dejamos solo un poco de aceite que cubra el fondo de la sartén. Doramos los ajos laminados y reservamos. En ese mismo aceite incorporamos las acelgas. Disolvemos el pimentón en un poco de agua y vertemos sobre las acelgas. Añadimos las patatas y la cebolla, dejamos rehogando unos minutos. Pasamos todo a una fuente de horno y echamos el huevo por encima. Metemos en el horno precalentado 10 minutos. Gratinamos y servimos.

<https://www.mepillasquisando.com>