



<https://www.mepillasquisando.com>



## SALSA O CREMA DE ACELGAS



LA SALSA MÁS FÁCIL DE HACER

### INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. De Acelgas (solo las hojas)
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1/2 Vasito de Caldo vegetal o agua.
- 1 Pizca de Sal.

### ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla y los ajos finamente y los sofreímos en una sartén amplia con un chorreón de aceite. Cuando cambie de color agregamos las hojas de la acelga también muy picadas y salamos. Dejamos que se hagan y una vez hechas las pasamos a un vaso batidor junto con el caldo o agua y trituramos. Podemos tomar fría o caliente. En el segundo caso con unos segundos de microondas o un calentón en un cazo es suficiente. Podemos tomar como crema o acompañando un pescado, unos rollitos o hasta incluso una carne a la parrilla.

<https://www.mepillasquisando.com>