



<https://www.mepillasquisando.com>



ACELGAS EN ADOBO CON PATATAS



INGREDIENTES:

- 1 kg. de Acelgas.
- 4 Patatas medianas.
- 2 Rebanadas de Pan tostado.
- 2 Dientes de Ajo.
- ½ Pimiento rojo.
- 2 Cucharadas de Vinagre.
- 1 Cucharada de Pimentón.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Lavamos las hojas de acelga, les retiramos los hilos (si son pequeñas no es necesario quitarle los hilos, pues no tendrán) y cortamos en trocitos. Ponemos una olla con agua y sal y cuando empiece a hervir, agregamos la acelga y cocemos unos 10 minutos. Una vez cocidas las escurrimos muy bien, guardando el caldo, reservamos ambos. Cortamos las patatas en cuadraditos del tamaño que más nos gusten, sazonamos y freímos junto con el pimiento hecho tiras pequeñas. Mientras se fríen en otra sartén con un poco de aceite doramos los ajos laminados y pasamos a un mortero junto con el pan tostado y el pimentón, majamos bien y añadimos el vinagre y mezclamos. Ahora en una cazuela grande añadimos un poco de aceite y las acelgas, las rehogamos un poco y añadimos el majado y un poco de caldo de haber cocido las acelgas. Ya por último añadimos las patatas fritas y los pimientos, mezclamos con cuidado de no romperlas, dejamos cocer 5 minutos. Servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>