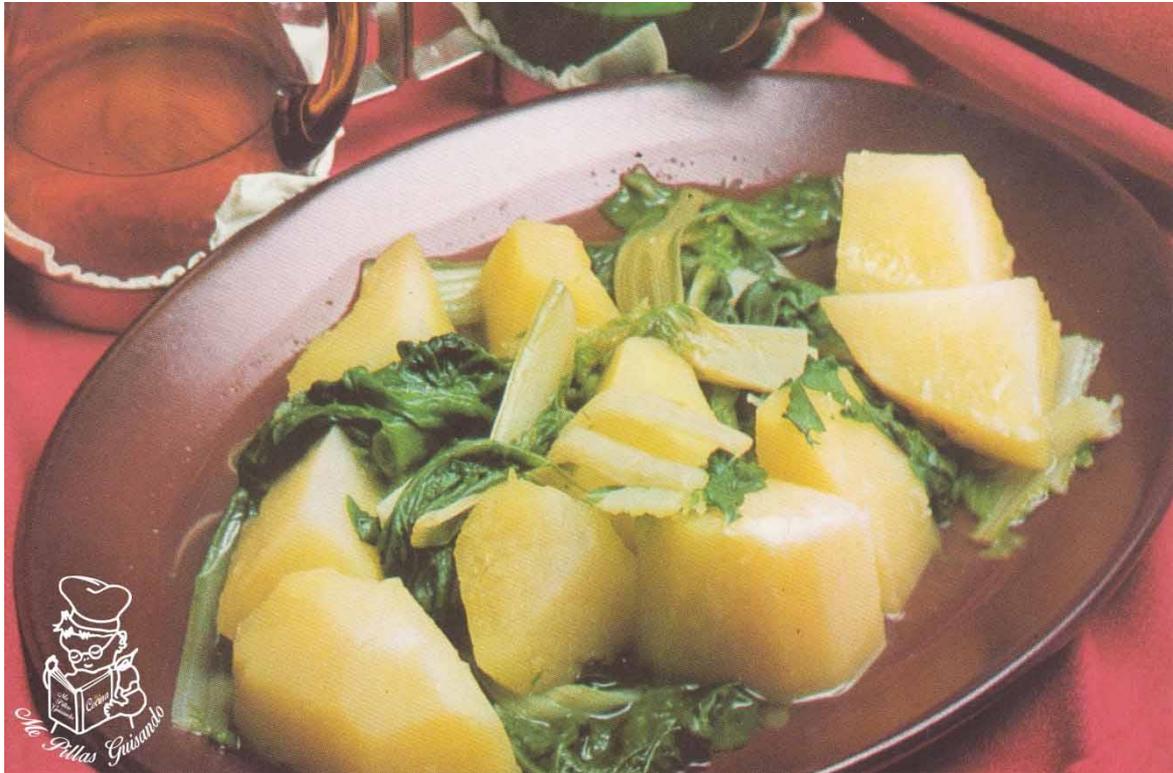




<https://www.mepillasquisando.com>



## ACELGAS CON PATATAS



### INGREDIENTES:

1 kg de Acelgas.  
1/2 kg de Patatas.  
Sal.  
Aceite y ajos (opcional)

### ELABORACIÓN:

Se separan las hojas verdes de las acelgas y se cortan, mientras que los tallos se raspan quitándoles los hilos más gruesos, se cortan en trozos y se juntan con las hojas lavándolos con agua fría. Se ponen a cocer en una cacerola con agua abundante y sal, hasta que los tallos resulten blandos. Las patatas se hierven por separado (puesto que de lo contrario se impregnan del sabor fuerte de las acelgas) con agua y sal y, una vez cocidas, se escurren y se colocan en una fuente en donde se les unen las acelgas, también escurridas. Se sirven acompañadas de unas vinagreras con las que cada comensal se aliñará la verdura o bien se rehogan unos instantes en un poco de aceite con ajos fritos.

Nota: También pueden hervirse por separado los tallos de las hojas, debiendo entonces calcular unos 40 minutos para la cocción de los tallos y 10 minutos para la de las hojas. Otro, buen sistema, con el que este mismo plato resulta más sabroso, es el de sofreír, antes de echar las acelgas en la sartén, unos pequeños dados de jamón magro

<https://www.mepillasquisando.com>