

ACELGAS CON GAMBAS

INGREDIENTES:

1 manojo de acelgas

Media cebolla

150 g de gambas congeladas ya peladas

30 g de aceite

Sal

PREPARACIÓN:

Se cuecen las acelgas en olla; mientras tanto se pone en el vaso el aceite durante 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Después se echa la cebolla cortada (o bien triturar en el Thermomix al 3 y $\frac{1}{2}$). Programar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Después se echan las gambas (se pueden echar directamente congeladas) y se programa 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Cuando haya acabado se echan las acelgas escurridas y se ponen 5 minutos, temperatura 100, velocidad 1.