

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 21:33  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/acelgas-con-patatas.html>

---

## **Acelgas con patatas**

### **INGREDIENTES**

500 grs de patatas medianas  
1 kg de acelgas  
Aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
Agua y sal

### **PREPARACIÓN**

Limpiar las acelgas en agua fría, separando las hojas verdes y raspando los tallos, quitándoles los hilos más gruesos. Cortar los tallos.

Poner a cocer las acelgas en una olla con bastante agua y un poco de sal, hasta que los tallos estén tiernos; algo más de media hora.

Las patatas peladas y a grandes trozos se cuecen aparte en otra olla con agua y sal.

Una vez cocidas las acelgas y las patatas por separado, se escurren y se sofríen en una sartén grande, con un poco de aceite de oliva y ajo picado, rehogándolo todo unos tres minutos.

Ser apartan y se sirven calientes.