

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

---

## **Acelgas rehogadas**

### **INGREDIENTES**

1,5 k. de acelgas  
150 g. de jamón  
1 k. de patatas  
4 tomates maduros  
Aceite y Sal

### **PREPARACIÓN**

Limpiar las acelgas en agua fría, cortar los talos en trozos regulares y picar las hojas.

Pelar y trocear las patatas y picar el jamón en trocitos pequeños

Los tomates se escaldan en agua hirviendo

Sofreír ligeramente el jamón en una cazuela de barro con aceite y añadir de inmediato el puré de tomate

Mezclar bien y añadir las acelgas y las patatas

Remover con cuidado, rebajando el fuego y manteniéndolo durante 20 minutos para que las acelgas queden impregnadas de jamón y tomate

Rectificar de sal y servir en la propia cazuela