

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:14
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-con-acelgas.html>

Patatas con acelgas

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.