

Acelgas gratinadas



Ingredientes:

para cuatro personas:

1/2 Kg de acelgas

1/2 Kg de patatas

1 cebolla

1 diente de ajo

perejil

pimenton dulce

2 huevos

aceite de oliva

sal

Preparación:

Para hacer las acelgas gratinadas comenzad friendo las patatas y media cebolla previamente troceadas como para tortilla.

Escurridlas de aceite y reservadlas.

Cortad las acelgas hojas y pencas en trozos pequeños y cocedlas en agua con sal hasta que esten tiernas pero ligeramente al dente.

Una vez cocidas las acelgas, rehogadlas en un poco de aceite en el que habreis estofado la media cebolla que sobraba.

A continuación, se mezclan bien las patatass con la verdura en la sarten, se les añade

Acelgas gratinadas

un majado de ajo, perejil, pimenton y un chorrito de agua, se deja unos minutos a fuego lento y se prueba de sal.

Para finalizar (esta operacion es la que se puede dejar para el último momento) se vuelca el conjunto en una cazuela de barro (para estas cantidades uso una cazuela de 21 cm de diametro), se aplasta ligeramente con la espumadera y se vierten por encima los huevos previamente batidos.

Meted la cazuela en el horno ya caliente, con el gratinador encendido, y dejadla hasta que se forme una costra doradita y ya tendremos las acelgas gratinadas.