

## Acelgas con adobo

### Ingredientes para 4 personas:

- 0,75 kg de acelga verde o fantasía.
- 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- 3 dientes de ajo
- una cucharadita de pimentón
- un migote de pan de buenas migas
- un chorrito de vinagre
- 2 cucharadas de salsa de tomate o tomate en trocitos
- sal
- 1 huevo cocido (opcional).



### Preparación:

Lavamos, troceamos y cocemos en el mínimo agua posible las pencas de acelga.

Mientras las acelgas se cuecen preparamos el adobo o salsa.

Pelamos los dientes de ajo pero los dejamos enteros y los doramos en las tres cucharadas de aceite.

Una vez dorados, lo retiramos del fuego y sacamos los ajos para el mortero o almirez.

En el mismo aceite, ya templado, ponemos el pimentón y el chorrito de vinagre y lo reservamos.

Majamos los ajos en el mortero junto con unos granos de sal gorda. La sal gorda ayuda al majado haciendo que la mano del almirez no resbale sobre los ajos.

Agregamos al majado el migote de pan, la salsa de tomate, lo reservado en la sartén y el poquito de agua de cocer la verdura.

Colocamos las pencas en una cazuela de barro o fuente para el horno y les volcamos la salsa por encima.

Lo metemos a horno fuerte precalentado durante unos pocos minutos para que se caliente y se unan los sabores.

Mientras, cortamos en trocitos muy pequeños el huevo cocido y, una vez sacado del horno, espolvoreamos el guiso con ello.