

## ACELGAS CON ADOBO

### Ingredientes para 4 personas:

- 1 Manojó de acelga de 0,5 kg
- 3 cucharadas de aceite oliva virgen extra
- 4 ajetes tiernos
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 migote de pan de Buenas Migas
- 1 chorrito de vinagre
- 2 cucharadas de tomate frito Valle y Vega
- sal
- 1 huevo cocido



### Preparación:

- 1°. Lavamos las acelgas. Picamos en trozos menudillos los tallos y las hojas.
- 2°. En una cazuela con abundante agua hirviendo y sal ponemos las acelgas hasta que estén tiernas. A continuación, les quitamos el agua, las lavamos en agua fría y escurrimos.
- 3°. Cortamos en dados los ajos tiernos y los doramos en las tres cucharadas de aceite.
- 4°. Una vez dorados, lo retiramos del fuego y sacamos los ajetes para el mortero o almirez.
- 5°. Con el aceite todavía caliente, echamos el pimentón y las acelgas bien escurridas.
- 6°. Aparte, en un mortero se machacan los ajetes, dos granos de pimienta, miga de pan mojada en agua y un chorro de vinagre.
- 7°. Una vez echada la pasta, se deslíá en una taza con agua y se vierte sobre las acelgas mezclándolas bien.
- 8°. Rectificamos de sal y dejamos cocer unos minutos. Servimos el huevo cocido, bien picado y espolvoreado por encima.

**¡Fácil y de temporada!**