

## ACELGAS CON PATATAS y ZANAHORIAS

### Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. De Acelgas
- 4 Patatas
- 4 Zanahorias
- 1 Cebolla
- 1 Puerro
- 1/2 Tomate
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- Agua
- Aceite Virgen Extra
- Sal
- Pimentón



### Preparación:

- 1º. Limpia las acelgas y separa las hojas de las pencas. Retira los hilos de las pencas y pica todo bien. Pon todo a cocer en la olla a presión o cazuela con un poco de agua y una pizca de sal. Pela y corta las zanahorias en rodajitas, pela y corta las patatas e incorpora todo a la cazuela
- 2º. Pon la tapa a la olla y deja cocer 5 minutos desde el momento en que empiece a salir el vapor, si usas olla a presión. Espera a que salga toda la presión, abre la olla, escurre las hortalizas y pásalas a una fuente amplia (reserva el caldo). Si es con cacerola, 15 minutos a fuego fuerte.
- 3º. Corta los dientes de ajo en láminas finas y dóralas en una sartén con un poco de aceite. Pica finamente la cebolla y el puerro e incorpóralos. Cocina durante 5 minutos y añade el tomate pelado y picado. Cocina durante 5 minutos más.
- 4º. Agrega la harina y el pimentón. Mezcla bien y vierte un poco del caldo reservado. Mezcla con una cuchara de palo y viértelo sobre las acelgas, patatas y zanahorias cocidas.

**¡Fácil, original y de temporada!**