

TORTITAS DE ACELGAS Y QUESO CON SALSA DE CALABAZA

Ingredientes para 4 personas:

- 5 hojas de Acelga
- 500 gr de Calabaza
- 1 Cebolla
- 1 Huevo
- 100 gr de queso rallado
- 2 Patatas
- Agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Perejil o cilantro



Preparación:

- 1º. Cuece las patatas en una cazuela con agua y una pizca de sal durante 30-35 minutos. Déjalas templar, pélalas y colócalas en un bol.
- 2º. Limpia las acelgas y pícalas finamente (la parte blanca y la verde). Ponlas a cocer en una cazuela con agua y una pizca de sal. A los 8-10 minutos, escúrrelas y reserva el caldo. Pasa las acelgas al bol con las patatas. Aplasta todo con un tenedor. Salpimienta y añade el huevo y el queso. Mezcla bien. Pon a punto de sal.
- 3º. Coge 8 porciones de masa y colócalas sobre una placa de horno forrada con papel de horno. Aplástalas un poco y hornea a 200° C durante 20 minutos.
- 4º. Pica la cebolla y la calabaza y pon a pochar en una cazuela con aceite. Vierte un vaso del caldo reservado y cocina durante 10 minutos. Pon a punto de sal. Tritura con la batidora eléctrica (si ves que tiene muchos hilos, pasa la salsa por el pasapurés para dejarla fina). Sirve la salsa y coloca encima las tortitas.

¡Fácil, rápida y de temporada!