

ACELGAS ESPARRAGADAS

Ingredientes:

- 1 manojo de acelgas
- 3-4 dientes de ajo
- 60g de piñones
- 3 rebanadas de pan duro
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- ½ cucharadita de comino molido
- Una pizca de pimienta negra molida
- 2 cucharadas de vinagre
- Sal



Preparación:

- 1º. Lavamos las acelgas, las troceamos y las cocemos en agua con sal durante unos 8 o 10 minutos. Las escurrimos y reservamos el agua de cocción.
- 2º. Pelamos los ajos, los cortamos en láminas finas y los sofreímos con los piñones en una sartén a fuego medio con las tres cucharadas de aceite hasta que se doren.
- 3º. Retiramos los ajos y los piñones, los reservamos y en el mismo aceite freímos las rebanadas de pan.
- 4º. En un mortero majamos el pan con el comino, el pimentón y la sal. Podemos facilitar la tarea añadiendo una o dos cucharadas del agua de cocer las acelgas.
- 5º. En el aceite que queda en la sartén, salteamos las acelgas que tenemos reservadas con el vinagre.
- 6º. Añadimos el majado y un vasito del agua de cocción. Cocinamos durante 5 minutos a fuego lento removiendo de vez en cuando y, para terminar, añadimos los ajos fritos y los piñones. Podemos servir las acelgas esparragadas en frío o en caliente.

¡Fácil, sano y de temporada!