

ACELGAS CON CALABACÍN AL HORNO

Ingredientes

- 1 calabacín grande
- 1 manojo de acelgas
- 100 gr de queso rallado
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita rasa de pimentón
- Sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1.** Lavar las hojas de acelga y cortarlas en trozos medianos. Lavar el calabacín, desechar los extremos, cortarlo a lo largo en 4 partes y luego éstas en rodajas como de 1/2 centímetro. Picar los dientes de ajo. Poner a precalentar el horno a 180°.
- 2.** Cocer las acelgas junto al calabacín en agua con sal. Si empleamos una olla tradicional, lo echamos cuando rompa a hervir el agua y dejamos 6-7 minutos, y si empleamos una olla exprés, bastarán sólo 2 minutos desde que alcance su máxima presión. Escurrirlo bien.
- 3.** Poner el aceite en una sartén a fuego bajo, añadir el ajo picado y dorar un par de minutos.
- 4.** Echar el pimentón a la sartén, dar un par de vueltas y enseguida añadir la verdura escurrida. Remover y mezclar bien un par de minutos.
- 5.** Distribuir la verdura en una fuente de horno, espolvorear el queso rallado y hornear a 180° unos 15 minutos, hasta que el queso se dore. Servir caliente.

FUENTE: [HTTPS://COCINAPARATORPES.COM/](https://cocinaparatropes.com/)