Receta de Acelgas Con Huevo Y Queso

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Acelgas con huevo y Queso** una verdura que seguro os encantará por su delicioso sabor y sus valores nutritivos para toda la familia.

Ingredientes

- Acelgas (500grs.)
- Sal
- Aceite de oliva
- Ajos (tres dientes)
- Pimentón dulce o picante
- · Huevos (cuatro)
- Queso parmesano en virutas (unos 30grs.)

Modo de Preparación

- 1. Cortar las acelgas en trozos , lavarlas y ponerlas a cocer con un poco de sal
- 2. Dejar que se escurran una vez cocidas
- 3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos partidos por la mitad o en trocitos
- 4. Cuando estén dorados los ajos, echar un poquito de pimentón dulce o picante, a vuestro gusto y a continuación echar las acelgas ya escurridas, removiéndolas un poco
- 5. Echar los huevos y tapar la sartén unos tres o cuatro minutos hasta que estén hechos los huevos
- 6. Espolvorear el queso parmesano por encima y servir caliente