Receta de Acelgas Salteadas Con Langostinos

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, como ya hemos terminado las fiestas navideñas y casi tod@s hemos cometido algunos excesos, para hoy os dejo esta receta de verduritas que seguro os gustará.

Ingredientes

- Acelgas hervidas (naturales o de tarro de cristal)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Nueces (sobre 80grs)
- Palmitos (100grs opcional)
- Langostinos (diez o doce unidades)
- Huevos (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta blanca

Modo de Preparación

1. Escurrir las acelgas si son de tarro y si son naturales, cocerlas con agua y sal, poner a escurrir
2. Picar la cebolla y el ajo en trocitos pequeños y rehogar en un poco de aceite de oliva a fuego medio hasta que estén doraditos
3. Pelar las nueces, los langostinos cocidos y picar los palmitos
4. Añadir las acelgas escurridas al sofrito de cebolla y ajo y rehogar unos minutos.
5. Cortar los langostinos en trocitos y echarlos con las acelgas
6. Batir los huevos y mezclar con los palmitos y añadir a las acelgas, remover hasta que el revuelto quede jugoso
7. Añadir sal y pimienta, servir caliente y... buen provecho!!!