

Receta de Acelgas Al Horno Gratinadas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que algun@s estabais esperando que pusiera, pues os diré que resulta un plato exquisito y seguro que os encantará.

Ingredientes

- Acelgas (uno o dos kgs. según comensales)
- Cebollas (dos medianas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil (unas ramitas)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Huevos (tres o cuatro)
- Pan rallado
- Pimienta negra molida
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. Limpiar las acelgas y separar las hojas de las pencas, que son las que se utilizan para esta receta, las hojas podéis utilizarlas para hacer una crema o un potaje
2. Cortar las pencas en tiras o en trozos según vuestro gusto, hervirlas con agua y un poco de sal, una vez cocidas ponerlas a escurrir
3. En una sartén con aceite de oliva, refreír la cebolla bien troceada, añadir el perejil picado y los ajos troceaditos, remover bien todo y añadir las pencas ya escurridas y mezclar todo
4. Retirar del fuego y dejar enfriar un rato
5. Batir los huevos y añadirlos a las acelgas junto con un poco de pimienta negra molida y el queso rallado
6. En una fuente para horno echar un poco de aceite y pan rallado, volcar la mezcla de las acelgas y cubrirlas con una capa de pan rallado
7. Calentar el horno a 180 Grados e introducir la fuente durante veinte o treinta minutos, después poner un poco el grill para que el pan se dore
8. Este plato se puede tomar frío o caliente, como más os guste y...buen provecho!!!