

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