

Receta de Espaguetis con Acelgas y Huevo

07 Feb 2022



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pasta y además esta vez con acelgas, es una receta muy adecuada para los más pequeños y así se acostumbran a tomar verdura, espero que os guste.

Ingredientes

- *Espaguetis* (250grs o más según comensales)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Acelgas (dos o tres hojas o un tarro ya hervidas)
- Jamón serrano (unas lonchas)
- Huevo cocido (uno o dos)
- Piñones (un puñadito)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar las acelgas y picarlas en trocitos, ponerlas a cocer con agua y un poco de sal unos diez o doce minutos, escurrirlas y reservar
2. Cocer los espaguetis con agua y sal y dejarlos al dente, ponerlos a escurrir
3. En una sartén poner un poco de aceite y refreír los ajos laminados, cuando estén un poco dorados, añadir los piñones
4. Echar las acelgas ya escurridas y remover para que se mezclen
5. Hacer tiritas las lonchas de jamón y añadirlas al sofrito con las acelgas
6. Colocar la pasta en una fuente y poner encima las acelgas y el huevo duro picadito
7. Rociar todo con un buen chorro de aceite de oliva y....buen provecho!!!