

Receta de Acelgas al Ajillo con Huevo Duro

29 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Acelgas al Ajillo con Huevos Duros**, es muy adecuada por si queréis hacer un poco de dieta y comer sano, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Acelgas hervidas (un tarro)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre
- Huevos cocidos (dos)

Modo de Preparación

1. Escurrir el agua de las acelgas
2. Poner un poco de aceite en una sartén al fuego
3. Pelar los ajos y cortarlos en láminas finitas, refreírlos en el aceite
4. Añadir las acelgas y remover para que tomen el sabor de los ajos
5. Rociarlas con un poco de sal y un chorrito de vinagre
6. Cocer los huevos, dejar enfriar y pelarlos, cortarlos por la mitad
7. Servir las acelgas rehogadas, acompañar de los huevos duros y buen provecho!!!