



acelgas gratinadas



Ingredientes para 4 personas:

1 kilo de acelgas

100 gr de jamón picado

1 manojo de ajos verdes

puré de patatas

queso Parmigiano

Preparación:

Limpiamos las acelgas, troceamos muy menuda la penca y la hoja y hervimos durante 4 minutos en la olla express desde que comienza a salir vapor.

Una vez podamos abrir la olla, escurrimos bien escurridas las acelgas y reservamos.

Preparamos el puré de patatas y reservamos.

En una sartén salteamos los ajos verdes, añadimos el jamón y salteamos durante 1 minuto. A continuación, añadimos las acelgas y rehogamos.

En una fuente o en moldes individuales colocamos en el fondo las acelgas rehogadas, cubrimos con el puré de patatas y espolvoreamos con queso Parmigiano rallado.

Gratinamos 5 minutos en el horno.

[Con las zarpas en la masa](#)