



*acelgas a la aragonesa*

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kilo de acelgas
- 2 patatas medianas
- 1 cebolla pequeña
- 75 gr de jamón serrano
- 1 cucharada de harina
- agua de cocción de las acelgas
- sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Pelamos la patata y la troceamos chascando a tamaño muy pequeño.

Limpiamos y lavamos la acelga y la cocemos junto con la patata hasta que estén hechas. En mi caso puse a cocer en primer lugar la patata, a los 5 minutos la penca y tras 5 minutos más las hojas de la acelga, cociné 10 minutos más y saqué del agua de cocción.

En una sartén pochamos la cebolla durante 5-7 minutos, queremos que quede crujiente. Añadimos el jamón serrano y salteamos un par de minutos más. A continuación, añadimos la harina y cocinamos durante 5 minutos. Vamos vertiendo agua de cocción de las acelgas hasta obtener una salsa del espesor que más nos guste, cuanto más ligera, más agua de cocción.

Finalmente, añadimos las acelgas y mezclamos.

[Con las zarpas en la masa](#)