

Acelgas, patatas y huevos

35 minutos de preparación

Para 3-4 personas

Ingredientes

1 kg de acelgas

3-4 huevos

2 patatas grandes

pimienta negra

aceite de oliva virgen

sal

Preparación

1. Limpiar las acelgas y si se desea separar las pencas para otra receta, sino las utilizaremos enteras. Lavar, escurrir y trocear.
2. Cocer en una cazuela con agua hirviendo y sal durante 12-15 minutos. Escurrir y reservar.
3. Pelar las patatas, cortarlas en rodajas finas y freírlas a fuego suave en una sartén con abundante aceite de oliva, dando la vuelta de vez en cuando hasta que se hayan dorado. Las escurrimos.
4. Romper los huevos en un cuenco, batir ligeramente y condimentar con sal y pimienta negra recién molida. Incorporar las acelgas y las patatas y mezclar.
5. Pasar a una sartén con 3 o 4 cucharadas de aceite de oliva y cuajar a fuego medio, removiendo constantemente. Ajustar el punto de sal y servir.

Consejo: No cuajar excesivamente el huevo para conseguir una textura suave.