

Acelgas gratinadas

Original forma de comer **acelgas**, muy **light** si lo hacéis con jamón cocido!
Cocina tradicional.

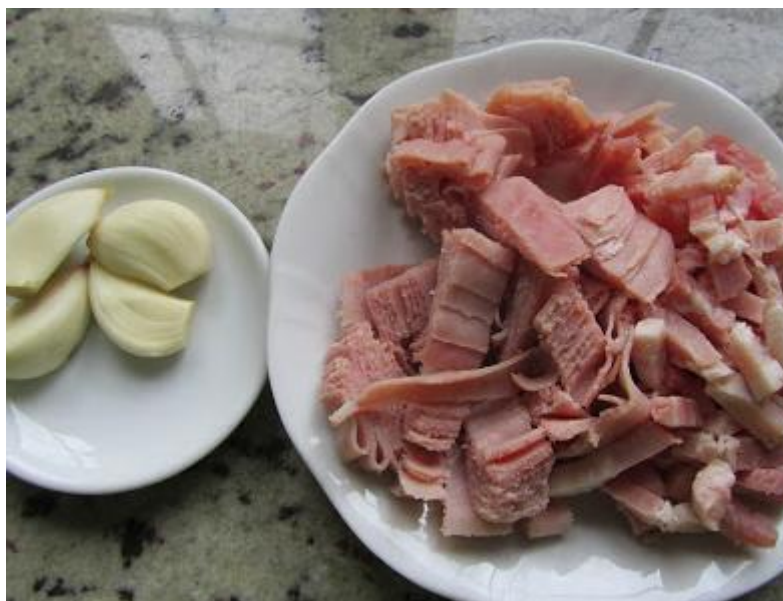


Ingredientes:

- 300 gr. patatas sin piel
- 100 gr. zanahorias sin piel
- 300 gr. acelgas cortadas (o espinacas)
- sal
- 1.000 gr. agua
- aceite
- 4 dientes de ajo gordos
- 100 gr. jamón cocido en tacos (serrano o bacon)
- 100 gr. queso 4 quesos rallado

Preparación:

- 1- Picar las patatas en cuadraditos y las zanahorias en rodajas, poner todo en una olla con 1 litro de agua y 1 cta. de sal y cocer 10 minutos. Pasado ése tiempo, echar las acelgas cortadas y cocer otros 10 minutos más. Escurrir la verdura.
- 2- Mientras se cuece la verdura, sofreír en un fondo de aceite los ajos en láminas, cuando comiencen a dorarse, añadir el bacon (o jamón serrano o cocido) y sofreír un minuto a fuego fuerte.
- 3- Añadir la verdura escurrida, rehogar y remover bien el conjunto y pasar a una fuente de hornear, cubrir con queso rallado y gratinar hasta que el queso tome color.



vamos cortando el jamón cocido , yo le puse también un poquito de bacon en tiras, los ajos del sofrito



Cortamos la verdura



Y la cocemos en agua con sal



En plena ebullición



Mientras, pochamos los ajos en láminas



Añadimos el bacon o jamón serrano o cocido, yo las he hecho de todas las formas y buenísimo con cualquiera de ellos



Añadimos las acelgas o espinacas



Ya el sofrito que le dará el sabor



Escurremos las verduras



Y rehogamos un minuto



Pasamos a una fuente de Pyrex, alisando un poco



Cubrimos con el queso



Y ya gratinado



y aquí un plato de verduras sano y buenísimo,