Acelgas con ajada

**INGREDIENTES para 2 personas**

* 300 gr de hojas de acelgas frescas (las pencas se reservan para otro plato)
* 1 patata grande
* 3 dientes de ajo
* 1 cucharadita de pimentón de la Vera
* Aceite de oliva virgen extra
* Sal y pimienta

**ELABORACIÓN**

1. Pelamos las **patatas** y las troceamos más bien gruesas. Lavamos bien y picamos gruesas las hojas de **acelgas**. Puedes usar paquetes refrigerados de hojas de acelgas frescas ya cortadas.
2. Hay que cocer la **verdura**, acelgas y patatas, juntas, durante unos 10 minutos hasta que la patata esté tierna pero entera. Lo puedes hacer al vapor o en muy poquita agua con sal. Yo prefiero hacerlo al **vapor**en vaporera al fuego y solo con el agua de haber lavado la verdura, así no perdemos ninguna de las propiedades de la verdura.
3. Pelamos los **ajos** y los fileteamos. Los doramos en un poco de aceite de oliva al fuego y cuando estén tomando color los retiramos del fuego y ponemos el pimentón. Revolvemos bien hasta que ligue la salsa y regamos con esta ajada la verdura al momento de servir, bien caliente.