

ACELGAS A LA EXTREMEÑA

INGREDIENTES

1 mata de acelgas
4 patatas variedad Agria
2 huevos camperos
1 cebolla
4 dientes de ajo
1 cuch. de pimentón ahumado

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Separa los tallos de las hojas de las acelgas, lava bien y escurre. Corta los tallos en dados y cuécelos en abundante agua durante unos 10 minutos. Incorpora las hojas cortadas en tiras y cocina 2 minutos más. Escurre bien y reserva.

Mientras tanto, pela y casca las patatas en trozos irregulares. Fríelas en abundante aceite caliente hasta que estén tiernas y ligeramente doradas. Retira, escurre el exceso de aceite y sazona.

Prepara un sofrito con los ajos picados y la cebolla cortada en juliana, hasta que estén bien pochados. Incorpora las patatas fritas, añade el pimentón ahumado y rehoga brevemente para integrar los sabores. Agrega las acelgas bien escurridas y cocina el conjunto durante unos 5 minutos, removiendo con delicadeza.

Por último, apaga el fuego y vierte los huevos previamente batidos. Remueve suavemente para que cuajen con el calor residual, procurando que queden jugosos y cremosos. Sirve inmediatamente.



PIQUILLOS AL PILPIL CON VENTRESCA

INGREDIENTES

300 g de piquillos
2 dientes de ajo
1 vaso de Aceite de oliva virgen extra
200 g de ventresca

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Cebollino fresco

ELABORACIÓN

Retira los pimientos del piquillo del bote y reserva todos sus jugos. Colócalos en un recipiente apto para microondas, salpimienta y añade los ajos y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Cocina en el microondas durante unos 8 minutos, hasta que los pimientos estén bien tiernos y confitados.

Retira del microondas y emulsiona el aceite con los jugos de los pimientos, moviendo suavemente el recipiente hasta obtener una salsa bien ligada.

Sirve los pimientos del piquillo con su salsa, coloca por encima unas láminas de ventresca y termina con abundante cebollino fresco picado.