

# Acelgas rehogadas con queso

Acelgas rehogadas con queso, esta receta la usaban antiguamente para rellenar raviolis, aparece en el libro La Cocina Practica de 1913 cuarta edición.

Nosotros hemos hecho algunos cambios para adaptarla a nuestra forma de cocinar, pero la esencia es la misma.

## ingredientes

- 2 manojos de Acelgas
- 4 huevos
- 100 gr de Queso
- 150 gr de Panceta Ibérica (Salchichas frescas en receta original)
- Pimienta Negra
- Sal

## elaboración Acelgas rehogadas con queso

Hemos cambiado las salchichas frescas sin piel por la panceta ibérica porque en la receta original como se hacía en la época se rehogaba con manteca de cerdo, para no utilizarla, usaremos la panceta.

Limpiamos las acelgas de cualquier resto de tierra que pudiesen traer y en una olla con 2 o 3 dedos de agua las cocemos durante unos 10 minutos.

Las sacamos, las escurrimos, las cortamos en trozos y las reservamos.

En una sartén ponemos la panceta cortada en taquitos, la dejamos a fuego bajo para que suelte la grasa y que se vaya tostando y adquiera esa textura crujiente que tanto nos gusta.

Cuando esté la panceta incorporaremos las acelgas cocidas y cortadas, salpimentamos, removeremos y dejaremos que se evapore parte del agua que siempre sueltan.

Espolvoreamos el queso (el queso que más nos guste, en mi caso queso azul) por encima, removemos y veremos como se funde entre las acelgas, echamos los huevos y removemos para que queden como si fuese un revuelto.

Solo con el calor que tendremos el huevo debería cuajarse en un minuto.

Ya tendremos nuestras acelgas rehogadas con queso.

Para la receta original ahora se picaría todo y sería el relleno de unos raviolis, nosotros lo hemos comido así sin picar.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.