Receta de Revuelto de Acelgas con Gambas

25 Oct 2017

Buenos días a tod@s, como ya sabéis las acelgas son una de las verduras más ricas en vitaminas y nutrientes para nuestro organismo, por eso resultan tan beneficiosas y debemos tomarlas a menudo, para hoy os recomiendo que las toméis de esta forma que quedan riquísimas, **Revuelto de Acelgas con Gambas.**

Ingredientes

- Acelgas (uno o dos manojos, o si preferís congeladas o en tarro ya cocidas)
- Gambas congeladas (una bolsa)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Jamón serrano en taquitos (una bandeja)
- Huevos frescos (cuatro o cinco)

Modo de Preparación

1. Lavar y trocear las acelgas, hervirlas en agua con sal según vuestra costumbre y una vez cocidas dejar que escurran
2. Descongelar las gambas la noche anterior
3. Poner una sartén al fuego con aceite de oliva y cuando esté caliente, refreír los ajos picados
4. Cuando estén un poco dorados echar las gambas y dejar que se refrían
5. Echar los taquitos de jamón serrano y dejar unos minutos
6. Añadir las acelgas escurridas y remover para mezclar bien los ingredientes, poner sal al gusto
7. Echar los huevos y dejar un poquito que cuajen, después remover y mezclar bien todo
8. Servir caliente y....buen provecho!!!