

Receta de Acelgas A La Crema Con Piñones

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es muy fácil de preparar y resulta un plato exquisito para toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Acelgas (un kilo)
- Cebolla (una mediana)
- Sal y Pimienta blanca al gusto
- Mantequilla (tres cucharadas)
- Queso rallado (una cucharada)
- Harina (dos cucharadas)
- Piñones pelados (una cucharada)
- Leche desnatada (media taza)

Modo de Preparación

1. Lavar las acelgas con agua fría, trocearlas solo la parte verde y ponerlas a cocer en agua hirviendo con sal unos cinco o diez minutos, escurrirlas y reservarlas
2. Pelar la cebolla y picarla muy finita
3. Derretir la mantequilla en una sartén y refreír la cebolla hasta que quede transparente
4. Añadir la harina, remover y echar la leche, un poco de sal y pimienta al gusto, dejar cocer sin parar de remover unos diez minutos
5. Agregar las acelgas y el queso y remover unos minutos
6. Colocar en una fuente de horno, espolvorear con los piñones y un poquito de mantequilla y meter al horno a gratinar suavemente unos minutos
7. Servir caliente y.....buen provecho!!!