



GALETTE DE ACELGAS

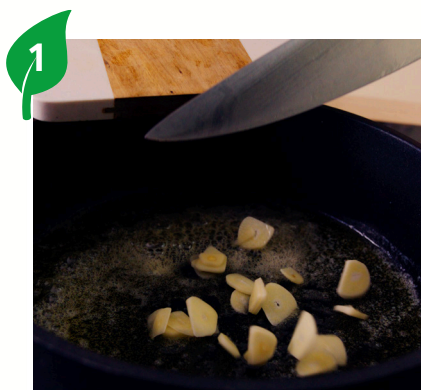
60 minutos

Fácil

4 personas

INGREDIENTES

- 6 pack de Acelga
- 200 g de patatas nuevas o cerosas
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra
- 100 ml de agua
- 100 g de queso cheddar rallado
- Romero
- Sal
- Pimienta negra
- 1 masa quebrada
- 1 huevo



1
Pela las patatas y córtalas en láminas. Pica los dientes de ajo. En una sartén calienta el aceite de oliva junto con la mantequilla y agrega el ajo.



2
Cuando esté dorado añade las hojas de acelga. Vierte el agua, cubre con la tapa y deja que se cocinen las acelgas durante unos minutos hasta que estén tiernas. Escurre las hojas y deja enfriar.



3
Mezcla las acelgas cocidas con las patatas, una parte del queso cheddar, el romero, una pizca de sal y pimienta. En una placa de horno con papel de hornear coloca la masa quebrada extendida.



4
En el centro de la masa añade el relleno y espolvorea con el resto del queso cheddar. Dobra los bordes para que se cubran los límites exteriores del relleno. Pinta con huevo batidos los bordes.



5
Hornea durante 40 minutos a 200°C o hasta que la masa esté dorada. Al momento de retirar del horno decora con romero.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack de Acelga

