

Acelgas al Congosto

4 personas

1 kg de acelgas
Puñado de almendras
2 dientes de ajo picados
2 dientes de ajo enteros
1 cucharada de harina
El zumo de ½ limón
4 cucharadas de aceite

Sal y pimienta blanca recién molida al gusto

1. Limpiar las acelgas, separar las hojas de las pencas y cortar las hojas a tiras. Calentar tres cucharadas de aceite y rehogar las hojas cortadas de las acelgas junto con el ajo. Reservarlas manteniéndolas calientes.
2. Poner a hervir agua salada. Añadir el zumo de limón. Trocear las pencas de las acelgas y echarlas al agua hirviendo. Cocer durante ocho minutos o hasta que estén tiernas.
3. Mientras tanto freír los ajos enteros junto con las almendras con el resto del aceite. Retirar los ajos y las almendras del aceite y chafarlos en un mortero hasta conseguir la consistencia de una pasta.
4. Calentar de nuevo el aceite usado para freír las almendras y los ajos y echar una cucharada de harina sin dejar de remover. Añadir la pasta elaborada con los ajos y las almendras, mezclar bien y echar todo el conjunto sobre las pencas de las acelgas. Cocer durante diez minutos a fuego lento. Servir las pencas en una fuente rodeadas por las hojas de las acelgas antes reservadas.



tareas del mes en la huerta:
siembra tardía de patata,
plantar cebollas,
siembra de raíces y hojas
semillero

marzo

l	m	x	j	v	s	d
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

