

Hatillos de acelgas con crujiente de tocino:

Ingredientes:

- 1 manojo de acelgas
- 1 tarrina de queso “philadelphia o mascarpone”
- 100g de almendra troceada o piñones
- 1 tomate rojo
- 4/5 tiras de panceta o “bacon”
- 1 diente de ajo laminado
- Pimienta blanca, sal y aceite de oliva



Preparación:

- Escogemos las hojas más grandes de las acelgas e intentamos quitarle la penca hasta donde podamos, con cuidado (reservar las pencas)
- En agua hirviendo con un poco de sal, introducimos las hojas 1 minuto y al sacarlas las metemos inmediatamente en agua fría. Aprovechamos el agua para escaldar el tomate y las pencas de las acelgas
- Dejamos las hojas estiradas a escurrir sobre un trapo
- Juntamos en un recipiente el queso con la almendra salteada. Salpimentamos y con esta pasta rellenamos trozos de acelgas, consiguiendo hacer como “botones o hatillos” y los colocamos sobre un plato
- Pelar el tomate y quitar las semillas. Cortar en macedonia
- Tostar el tocino en una sartén y colocarlo en el plato junto a los hatillos de acelgas
- Por último, salteamos las pencas y el tomate con aceite y ajo y decoramos el plato con éste salteado