

# thermomix

## Acelgas con Patatas



### **INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

- 500 g de acelgas frescas limpia en trozos de 5 cm
- 500 g de agua
- 500-600 g patatas en trozos
- 1 cucharadita de sal
- 4-6 dientes de ajo
- 70 g de aceite (yo puse 40 g)
- 1 cucharadita de pimentón dulce

### **PREPARACION:**

- Ponemos las acelgas en el varoma, tapamos y reservamos.
- Vertemos el agua en el vaso, introducimos el cestillo con las patatas. Colocamos el recipiente varoma en su lugar y programamos 25 min. Varoma vel 1.
- Retiramos el recipiente varoma, extraemos el cestillo con la muesca de la espátula. Salamos y reservamos.
- Con el vaso limpio y seco añadimos los ajos y troceamos 7 seg Vel 5. Añadimos el aceite y sofreímos 5 min 100º vel 1.

- Dejamos unos minutos templar el aceite y añadimos el pimentón, colocamos la mariposa en las cuchillas. Añadimos las acelgas y patatas y programamos 8 min. Varoma Giro Inverso, Vel cuchara. (Yo puse 5 min.)

