



Dificultad
Fácil



Cocina
Mediterránea



4 Comensales



Tiempo
30 minutos



Variedad
Spring Violeta

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Violeta
- 1 Calabacín pequeño
- 1 Pimiento Verde Italiano
- 1 manojo de Acelgas Rojas
- 100 ml de Nata para cocinar
- 100 gr de Queso de Feta en dados
- Perejil fresco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Acelgas Rojas con Queso Feta y Ajo Spring Violeta



1. Pelamos y laminamos finamente los dientes de Ajo Spring Violeta.
2. Lavamos el Pimiento, quitamos las semillas y lo cortamos en daditos pequeños.
3. Lavamos bien la piel del Calabacín, pues no la vamos a quitar, y lo cortamos en rodajas gruesas, entre uno y dos dedos de grosor.
4. De las Acelgas vamos a utilizar los tallos, y reservaremos el resto para otras recetas. Por lo que quitamos el extremo de los tallos y lo desechamos, mientras que el resto lo cortamos en dados pequeños.
5. En una sartén a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite junto con las láminas de Ajo. Dejamos que se doren un poco e introducimos el Pimiento y los Tallos.
6. Pochamos durante unos 5 minutos y añadimos las rodajas de Calabacín.
7. Rehogamos hasta que el calabacín se ablande y, en ese momento, vertemos la Nata y dejamos reducir el conjunto.
8. Introducimos el Queso, removemos unos segundos hasta que empiece a fundirse y retiramos del fuego.

Terminado del Plato

9. En un plato llano colocaremos un molde, en nuestro caso hemos usado uno circular, e introduciremos la mezcla. Presionaremos un poco para que tome la forma del molde y lo retiraremos.
10. Decoramos con unos daditos de Queso y un poco de Perejil.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Se trata de una elaboración muy sabrosa y con una textura cremosa muy agradable al paladar.
- Si queremos obtener un plato con un menor aporte de grasa, podemos eliminar la Nata y simplemente añadirle Aceite de Oliva.
- Añadir unos frutos secos picados al plato, como Almendras o Avellanas, le aportará diferentes texturas y lo completará todavía más en sabor.