



## ACELGAS CON QUESO CHIHUAHUA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

### INGREDIENTES

- 1/4 cucharita de pimienta negra molida
- 1/4 de cebolla picada
- 1/2 cucharita de sal
- 1 taza de queso Chihuahua La Villita rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 papa
- 3 manojos de acelgas

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, todo con un poco de queso sabe mejor. Para los peques de la casa que no les gustan las verduras, podemos prepararles esta rica opción. Seguro pedirán repetir plato.

Vamos a empezar cortando el tallo de las acelgas y lavándolas.

Por otro lado, vamos a picar la papa en cuadritos pequeños y las cocemos con un poco de sal. En una sartén sofreímos la cebolla y agregamos las acelgas. Cocemos unos minutos.

Ponemos las acelgas en un tazón y agregamos las papas, pimienta y la sal, revolvemos y colocamos en un refractario para horno. Antes de meter al horno, añadimos el queso Chihuahua La Villita rallado por encima. Horneamos a 350° C hasta que se gratine el queso.

Sirvamos caliente, amigas.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita