



## GUISADO DE ACELGA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 3 a 4 ramos de Acelgas
- Margarina sin sal La Villita
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla picada
- 5 jitomates picados
- Sal al gusto
- Queso manchego La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara una receta llena de sabor y creatividad.

Separamos la parte verde de las hoja del tronquito central de las acelgas; los tronquitos los cortamos en cuadritos pequeños; las hojas las cortamos en trozos.

Agregamos un poco de margarina sin sal en un sartén y lo dejamos calentar a fuego medio. Colocamos la cebolla picada hasta que se vea transparente; añadimos los dientes de ajo machacados y doramos por 1 minuto más.

Adicionamos el tomate, cocinamos por unos minutos hasta que se cueza; agregamos los tronquitos y ponemos la sal; después tapamos para que se cuezan al vapor hasta que se suavicen, durante 3 a 4 minutos.

Añadimos las hojas de la acelga y tapamos nuevamente el sartén para que se cocine durante 1 a 2 minutos. Al final agregamos el queso, revolvemos y servimos.

¡Buen provecho!