



### INGREDIENTES:

- 500 gramos o más de acelgas limpias y cortadas pequeñas
- 10 ó 12 ajos grandes pelados y cortaditos a láminas finitas
- 4 ó 5 huevos
- aceite
- sal (muy poca)
- pimienta negra en polvo (opcional)

### ELABORACION:

1. Lavar muy bien las hojas una por una, y cortarlas finas (yo las corto con unas tijeras de modo transversal) las pongo en un colador un rato, que escurra el agua bien.
2. Pelar y cortar los ajitos laminados finos y reservar en un platito.
3. Poner en un recipiente o sartén honda, aceite a calentar, e ir poniendo las acelgas muy escurridas, primero unas pocas que se llene la sartén y las tapamos para que bajen el volumen (a fuego medio), seguimos conforme se van bajando, poniendo más acelgas junto con ajitos laminados cada vez, de los reservados, hasta que las hayamos metido todas las acelgas con todos los ajitos, le ponemos un pelín de sal, y vamos friendo (al final se quedan en nada, se reducen una barbaridad) a mitad del proceso, destapamos por que sueltan mucho agua, y así evapora un poco, cuando las veamos cocidas (por que al final quedan como más cocidas mas que fritas).
4. Las ponemos en un escurridor, y cuando ya están sin caldo, batimos los huevos con un poquito de sal en un bol, echamos en él las acelgas, y mezclamos bien con un tenedor, probamos si hay que rectificar la sazón.
5. Seguidamente ponemos una sartén pequeña con un poquitín de aceite sólo, y cuando esté bien caliente, echamos la mezcla, vamos removiendo un poco, para que después no quede el huevo muy líquido por dentro (a mi no me gusta que quede seca, al contrario, me gusta jugosa, pero no líquida por dentro) la cuajo por un lado, le doy la vuelta con un plato, o un

gira tortillas, y la vuelvo a cuajar por el otro.

6. Tiene que quedar ligeramente dorada. **Y... Listo. y riquíiiiima. (A mi me encanta calentita)**



