

Acelgas a la vasca

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 6 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las acelgas destacan por su contenido en vitamina A y en ácido fólico, por lo que se recomiendan en etapas de embarazo y lactancia.

Modo express

1. Limpie y trocee las acelgas; pele las zanahorias y las patatas y trocéelas en porciones de 2x2 centímetros; pele los ajos y lamínelos; pele y ralle los huevos.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta y programe el menú Verduras.
3. Sirva el plato con los huevos duros rallados por encima