

# ACELGAS CON GARBANZOS Y HUEVO



## INGREDIENTES:

- Acelgas
- Ajo
- Garbanzos cocidos
- Curry
- Huevo
- Aceite de oliva VE
- Sal y pimienta

## ELABORACIÓN

Empezaremos cocinando las acelgas. Para ello, las lavamos bien y las cortamos en trozos pequeños. Las ponemos a cocer en agua con sal unos 10 o 15 minutos, hasta que estén bien hechas.

En una sartén con aceite de oliva, ponemos a sofreír el ajo bien picado. Una vez dorado, ponemos las acelgas cocidas y añadimos los garbanzos cocidos bien enjuagados y escurridos. Añadimos curry al gusto, que le da un toque muy especial al plato.

Por otro lado, hacemos un huevo frito y lo servimos encima de las acelgas con garbanzos.