

# ACELGAS GRATINADAS

## INGREDIENTES

- 750 g cebollas
- 6 dientes de ajo pequeños
- 500 g acelga limpia
- 250 g pan integral
- 200 g queso Gruyère
- 2 tazas caldo verdura
- aceite de oliva
- sal
- pimienta

## PREPARACIÓN

- 1 Picar las cebollas y rehogarlas en una sartén con aceite de oliva. Picar fino el ajo y añadirlo a la cebolla. Salpimentar.
- 2 Quitar los tallos duros de las acelgas y rehogarlas con aceite de oliva y un chorrito de agua. Salpimentar.
- 3 Cortar el pan en dados y mezclarlos en un bol con un poco de aceite de oliva y sal.
- 4 Rallar el queso Gruyère y calentar el caldo de verduras.
- 5 Hacer capas alternas de cebolla y ajo, acelgas y pan en una fuente honda apta para horno. A continuación cubrir con caldo de verduras y espolvorear el queso Gruyère.
- 6 Colocar la fuente en la parrilla del horno en la altura 1 y asar con función Thermo Grill a 200 °C durante 15 - 20 minutos, hasta que quede dorado.



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
45 MINUTOS  
(4 - 6 PERSONAS)