

Creador: Penny **Recetizador:** manolomoto



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 tazas de café de Cerveza
- 2 tazas de café de Aceite
- Lo que coja de Harina
- Sal
- 1 manojo de Acelgas
- 1 manojo de Sofritos o cebolleta tierna
- 2 Tomates
- 1 cucharada de Pimentón dulce
- 1 cucharada de Perejil

Preparación:

Paso 1

En un bol grande mezclar el aceite con la cerveza, una pizca de sal e incorporar la harina. Amasar añadiendo la harina que haga falta para que la masa resultante se despegue del borde del bol. Extender la masa sobre una bandeja de horno.

Paso 2

Trocear las acelgas quitando las pencas y las cebolletas. Meter en un bol y añadir el pimentón y el perejil y un chorro de aceite. Mezclar bien y extender la mezcla sobre la masa.

Paso 3

Cortar el tomate en rodajas y colocar encima de las acelgas. Horno 30 minutos abajo y 10 más arriba y abajo.

Bon profit!