

## **Papas verdes magras**

### Ingredientes:

2 tazas de papas cortas en cubitos (entre más pequeños estén los cubos más rápido se cocinan)

3 tazas de col china (bok choy) y acelga (swiss chard)(descarte los tallos) - picadas

1 cebolla pequeña en rodajas

¼ de taza de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

### Direcciones:

Caliente el aceite de oliva en una sartén, añade las papas en cubos. Cocine las papas hasta que estén casi completamente cocidas. Agregue la cebolla, col china, acelga, sal y pimienta. Cocine a fuego medio hasta que lo verde se vea cocido y brillante.

\* Nota: para obtener un sabor picante, agregue un jalapeño fresco picado