

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

cocer y escurrir las acelgas hacer un sofrito con el jamon y los piñones y echar las acelgas escurridas dar un hervor y servir

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 manojo de acelgas
- 100gr de jamón serrano cortado finito
- 1 bote piñones
- , aceite de oliva y sal.
- - 1 diente de ajo

## Preparación:

### Paso 1

cocer las acelgas con 20 minutos