

Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

lavar y cortar bien la acelgas (quitar las hebras) ponerlas a cocer con agua y sal 10 minutos en la olla expres cuando terminen se escuren y en una sartén con aceite de oliva pones a rehogar el jamon y los ajos despues echas las acelgas y que den un hervor.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 manojo de acelgas
- - 2 patatas grandes
- - 2 dientes de ajo
- aceite y sal
- 1 chorrito de vinagre
- unos taquitos de jamon

Preparación:

Paso 1

ya en la mesa yo suelo echarle un chorro de vinagre de jerez