

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

lavar y cocer las coles en la olla expres 10 minutos cuando termine escurrir y en una sartén con aceite de oliva freír el jamon y echar las coles con un chorro de vinagre y que de un hervor

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg coles
- 100 gr de jamón serrano en taquitos lo más pequeños posible
- , aceite de oliva y sal.
- 1 chorro de vinagre de Jerez

## Preparación:

### Paso 1

si quieres puedes sustituir el vinagre por limon