# acelgas con patata y jamon

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**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 sarten 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
- acite 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