acelgas con jamon y piñones

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:

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