

**Creador:** M<sup>a</sup> Jesus Garcia

## ✕ Descripción:

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 4 personas :

- Acelgas
- 1 trocito de jamón serrano
- 2 cucharadas de Harina
- aceite y sal.
- 2 patatas

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos en un recipiente agua para ir echando en ella la verdura limpia hasta que la terminemos de limpiar. Limpiar la verdura: para ello cogemos una hoja y le quitaremos la parte verde y nos quedaremos con la penca; cortaremos trocitos de unos 5 centímetros a la vez que le vamos quitando los hilos. Ir echando al agua hasta terminar de limpiar. Cuando nos falte poco pondremos una cazuela al fuego máximo con agua.

### Paso 2

Cuando tengamos la verdura limpia y el agua rompa a hervir, echaremos la verdura al agua. Pelar las patatas y trocearlas. Cuando la verdura vuelva a hervir añadir las patatas y la sal. Esperar que vuelvan a hervir para bajar el fuego.

### Paso 3

En una sarten poner un chorro de aceite para freír el jamón serrano cortado en trocitos. Retirarlo y echar la harina; sofreír un poco y echar 2 cazos del agua de cocción de las acelgas para hacer una especie de bechamel. Cuando este hecha, añadir el jamón serrano. Retirar casi toda el agua de cocción de las acelgas y echar la bechamel. Cocer unos 5 minutos todo junto para que coja el sabor.