

coles de bruselas con 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 cocer las coles en la olla expres 10 minutos cuando termine escurrir y en una sartén con aceite de oliva freír el jamón 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