

# Almejas con acelgas baby y jamón

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Acelga baby:** 1 Manojó

**Fetas de jamón serrano/ibérico:** 150 g

**Ajo:** 1 Diente

**Almejas:** 500 g

**Aceite De Oliva:**

**Perejil:**

**Sal y Pimienta:**

## Preparación de la Receta

- Antes de empezar a cocinar, dejar en remojo las almejas con agua y sal para limpiarlas.
- Para empezar, cortar las acelgas en tiras finas y pasarlas por agua. Reservar.
- Por otro lado, laminar fino el diente de *ajo* y sofreírlo en una sartén con aceite de oliva. Incorporar las acelgas lavadas y saltearlas con una pizca de sal y pimienta.
- Seguido, añadir las almejas en la sartén y cocinar hasta que se abran. Retirarlas y reservar.
- Emplatar las acelgas y el **jamón** en medio con las almejas alrededor.
- Espolvorear las almejas con el *perejil* picado y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/almejas-con-acelgas-baby-y-jamon>