

# Salteado de acelgas con gambas y jamón

## INGREDIENTES:

- 2-3 dientes de ajo
- 30-40 g de aceite de oliva virgen extra
- 150 g de gambas crudas peladas
- 3-4 lonchas de jamón serrano en trozos (o 90g en taquitos)
- 300-350 g de hojas de acelga troceadas
- 1-2 pellizcos de sal
- 1-2 pellizcos de pimienta

## PREPARACIÓN:

1. Ponga los ajos y el aceite en el vaso y trocee **3 seg/vel 7**. Después sofría **4min/varoma/vel 1**.
2. Incorpore las gambas y el jamón y rehogue **1 min/varoma/giro inv/ vel cuchara**.
3. Añada las acelgas, la sal y la pimienta y programe **5min/varoma/giro inv/ velocidad cuchara**, mientras introduce la espátula para mover la acelga y así conseguir una cocción uniforme. Vierta en una fuente y sirva.



---

**thermomix**