



<https://www.mepillasquisando.com>



## AJOS TIERNOS CON JAMÓN Y CEBOLLETA



### INGREDIENTES:

- 2 Manojos de Ajos tiernos.
- 2 Lonchas de Jamón.
- 2 Cebolletas.
- 2 Dientes de Ajo.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos y cortamos los ajos tiernos en trozos de bocado, los cocemos en agua con sal hasta que queden semitiernos, Sacamos y escurrimos muy bien, reservamos. Cortamos la cebolleta al gusto (yo la he cortado en cuadraditos). Ponemos una sartén con un poco de aceite de oliva y añadimos los ajos tiernos, mareamos un par de minutos y agregamos la cebolleta y los ajos muy picaditos. Mientras partimos las lonchas de jamón (cortado o pedido de unos 5 milímetros) Sacamos bastoncillos y a su vez en daditos. Apartamos los ajos y la cebolleta y añadimos el jamón. Servimos caliente. Bien solo o como acompañamiento a una carne o pescado.

<https://www.mepillasquisando.com>