



RECETAS SALUDABLES

Judías verdes con jamón



INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- 500g. de judías verdes planas o redondas
- 125g. de tacos de jamón serrano para cocinar
- 2 huevos
- 1 patata
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- Aceite de oliva y sal

ELABORACIÓN

1. Cortar las puntas a las judías verdes y lavarlas con agua fría. Trocearlas en trozos de 3 cm aproximadamente. Lavar, pelar y cortar la patata.
2. Poner en una olla agua y llevar a ebullición. Incorporar las judías y la patata y esperar 30 min de cocción desde que empezaron a hervir de nuevo. Escurrir las judías y la patata.
3. Al mismo tiempo se puede ir cociendo el huevo en otra olla. Una vez cocido cortarlo en trozos. Pelar y picar la cebolla y el ajo.
4. Añadir en una sartén un poco de aceite a fuego medio, una vez caliente incorporar el ajo y la cebolla, cuando estén tiernos, añadir los tacos de jamón durante unos 3 minutos.
5. Posteriormente incorporar la patata y las judías. Mezclar. Agregar el huevo y sacar de la sartén todo. Añadir sal al gusto.

PRECIO
(APROXIMADO PERSONA)

1,42 €