Receta de Judías Verdes Con Tomate Y Jamón

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica forma de preparar las judías verdes, a mí particularmente es una de las recetas que más me gusta para degustar esta verdura, espero que a vosotros también os gusten estas **Judias Verdes con Tomate y Jamón**.

Ingredientes

- Judías verdes (medio o un kg)
- Tacos de jamón serrano (una bandeja de 200grs)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Tomate frito (un brik de 250ml)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Trocear las judías, lavarlas y hervirlas en agua con un poco de sal
2. Dejar escurrir una vez cocidas
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva , refreír los ajos picaditos y los tacos de jamón
4. Echar las judías y remover para que se rehoguen
5. Añadir el tomate frito y remover bien, dejar un rato más al fuego y comer caliente y...buen provecho!!!