Receta de Judias Verdes con Champiñón y Jamón

15 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar, se trata de unas **Judías Verdes con Champiñones y Jamón,** resulta un plato excelente para toda la familia, ya que podéis aprovechar para tomar algo de verdura en vuestra dieta.

Ingredientes

- Judías verdes (500grs o más según comensales)
- Champiñones (500grs)
- Jamón serrano (200grs)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- · Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

- Lavar las judías, trocearlas y ponerlas a cocer en la olla con agua y sal unos veinte minutos, si es rápida pues la mitad, escurrir el agua y reservar
- 2. Limpiar los champiñones y partirlos en láminas
- 3. Partir el jamón en taquitos
- 4. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, echar los champiñones laminados y dejar a fuego lento que suelten el jugo, reservar para después
- 5. Poner aceite en otra sartén y refreír los ajos picados, cuando estén dorados añadir el jamón serrano y dejar que se refría
- 6. Añadir las judías verdes y mezclar dándolas unas vueltas
- 7. Echar los champiñones y remover para mezclar los ingredientes
- 8. Añadir el jugo de los champiñones y dejar a fuego lento unos cinco o diez minutos y apagar
- 9. Servir calientes y....buen provecho!!!