

# Judías verdes con jamón



## INGREDIENTES

- ◆ 1 kg de judías verdes
- ◆ 2 ó 3 patatas pequeñas
- ◆ 150 gr de jamón serrano
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ aceite de oliva
- ◆ pimentón
- ◆ agua
- ◆ sal

## PREPARACIÓN

- 1.- Lavamos bien las judías, cortamos con un cuchillo los extremos y las troceamos en el tamaño que deseemos.
- 2.- Las cocemos en la olla con las patatas, un vaso y medio de agua y sal durante 10 ó 12 minutos.
- 3.- Reservamos las judías y colamos un vaso del caldo. Mientras, en una cazuela de base ancha rehogamos los ajos en cuadraditos; antes de que se doren añadimos el jamón, separamos del fuego y echamos una cucharadita de pimentón.
- 4.- Ponemos la cazuela de nuevo al fuego, echamos el vaso de caldo y las judías y cuando empiece a hervir dejamos 5 minutos a fuego suave para que se mezcle bien el sabor.