



Judías verdes con jamón

Ingredientes

- 1 kg judías verdes
- 2 patatas medianas
- 1 cebolla mediana
- 5 lonchas jamón serrano
- 10 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pastilla caldo vegetal
- 1 l de agua.

Preparación

Poner la olla con el agua y la pastilla de caldo a calentar .

Mientras, limpiar las judías verdes quitándoles las puntas y las hebras si fuera necesario .

Cortar la judías en trozos de unos 4 cm y añadir a la olla cuando el agua comience a hervir .

Pelar y cortar las patatas y añadir a la olla .

Cerrar la olla y cuando coja presión dejar cocer durante unos 5 minutos (consultar tiempo de cocción para el modelo de olla) .

Finalizado el tiempo de cocción escurrir y sacar las judías con las patatas y reservar en una cazuela .

Poner el aceite a calentar en una sartén, añadir la cebolla picada fina, dar unas vueltas .

Cuando la cebolla empiece a coger color añadir el jamón cortado en trocitos, dar unas vueltas y añadir 4 cucharadas del caldo de cocer las judías y remover, cuando empiece a hervir añadir a la cazuela donde están las judías .

Remover bien y servir .

.