

Receta de Judías con Vinagreta de Módena y Virutas de Jamón

03 Oct 2018



Buenos días a tod@s, la receta de hoy nos la recomienda nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández**, se trata de unas **Judías con vinagreta de Módena y Virutas de Jamón**, nos cuenta que quedan muy ricas y es una excelente forma de tomar legumbres toda la familia

Ingredientes

- Alubias blancas cocidas (un Tarro o dos según comensales)
- Vinagre de módena en crema
- Huevos cocidos
- Jamón serrano en taquitos
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Escurrir el agua de los tarros de judías
2. Ponerlas en una fuente y rociarlas con un poquito de aceite de oliva y un poquito de sal
3. Hervir los huevos, una vez fríos pelarlos y picarlos, echarlos sobre las judías
4. Echar los taquitos de jamón por encima
5. Por último rociarlo con crema de vinagre de módena al gusto
6. Servir y....buen provecho!!!