

Receta de Judías 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

1. 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 partarlos 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!!!