

Receta de Judías Verdes con Jamón y Pisto Manchego

12 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este mes de Mayo, y para hoy lunes os dejo una rica receta de verdura con un ingrediente muy típico de nuestra tierra como es el pisto manchego, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Judías verdes (medio o un kg)
- Jamón en taquitos (una bandeja)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Tomate natural en conserva (uno o dos botes)
- Calabacín (dos medianos)
- Cebollas (dos grandes)
- Pimientos verdes (cuatro o cinco)
- Pimientos rojos (dos o tres)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Picar y lavar las judías, ponerlas a cocer en agua con sal
2. Escurrir las judías y reservar
3. Picar las cebollas, los pimientos rojos y verdes y los calabacinos pelados y en cuadrillos
4. En una cacerola con aceite de oliva, freír todas las verduras troceadas, menos las judías, echar un puñadito de sal y dejar hasta que quede bien pochadito
5. Cuando esté a vuestro gusto, añadir el tomate bien picado y dejar que se haga, ponerle un poco de azúcar para quitar la acidez
6. En una sartén con un poco de aceite, refreír los ajos picaditos, añadir los taquitos de jamón y luego echar las judías verdes, remover bien y poner en un plato o fuente
7. Poner unas cucharadas de pisto en el centro de las judías, servir calientes y....buen provecho!!!