

Judías verdes con jamón y tomate



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

(Este plato se puede preparar el día de antes y sirve como guarnición a carnes y pescados)

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo de judías verdes
- 1 kilo de tomate triturado (si se puede con tomates maduros mejor)
- 200 gramos de taquitos de jamón
- aceite de oliva
- 25 gramos de piñones
- 2 dientes de ajo
- una cucharada de azúcar

Preparación:

Paso 1

Se limpian las judías se trocean y se ponen a hervir en una olla con agua y sal, (también se pueden hacer al vapor) 2 cuando estén al dente se escurren y reservamos. En una sartén sofreímos los ajos picados el jamón y los piñones con cuidado de que no se nos quemen, luego añadimos el tomate con el azúcar y dejamos que se fría, cuando el tomate ya este en su punto se incorporan las judías se dejan 5 minutos que tomen el sabor de la salsa y listas para comer.