

# Judías verdes con jamón y tomate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Anka



**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 hoyo con agua y sal, (también se pueden hacer al vapor) 2 cuando estén al dente se escurren y reservamos. En una sartén sofreimos 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.