Receta de Judías Verdes al Pimentón

12 Feb 2018

Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un estupendo fin de semana de Carnaval, y como seguro que habéis cometido algún que otro exceso, hoy toca comer un buen plato de verdura, en esta ocasión os dejo esta rica receta de **Judías Verdes al Pimentón** que seguro os va a encantar.

Ingredientes

- Judías verdes (300grs o más según comensales)
- Cebolleta o cebolla tierna (una)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimentón de la vera (una cucharada sopera)
- Jamón serrano en taquitos (150grs)
- Piñones naturales tostados (al gusto)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cocer las judías con agua y un poco de sal según vuestra costumbre
2. Escurrirlas y colocarlas en una fuente
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolleta junto con los ajos, todo bien picadito, dejar que se poche bien
4. Añadir el jamón en taquitos y saltear unos minutos
5. Echar el pimentón y retirar del fuego para que no se queme
6. Volcar el sofrito sobre las judías y espolvorear con los piñones
7. Servir calientes y....buen provecho!!!