

JUDÍAS VERDES

con escamas de jamón



Ingredientes para 4 personas:

600 gr de judías verdes

400 gr de patata

4 filetes de jamón serrano

leche

sal, pimienta y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Lavamos, limpiamos y troceamos al gusto las judías verdes. Pelamos y troceamos en trozos grandes las patatas. Colocamos en la olla rápida, cubrimos de agua hasta 2 dedos por encima de las judías, damos un toque de sal y cerramos. Cocinamos 4 minutos desde que comience a salir vapor. Dejamos que salga el vapor y despresurizamos.

Mientras tanto, colocamos dos filetes de jamón en un plato sobre papel de cocina y cubrimos con otro papel de cocina. Cocinamos en el microondas a máxima potencia durante 90 segundos.

Reservamos.

Sacamos la patata de la olla, salpimentamos y chafamos con ayuda de un tenedor o con un pasapurés. Añadimos leche hasta formar un puré.

Servimos en la base del plato un par de cucharadas de puré de patata, encima la judía verde, rociamos un chorrillo de AOVE y espolvoreamos jamón, troceándolo con las manos.

[Con las zarpas en la masa](#)