



Judías verdes con patatas y jamón

Ingredientes: (4 personas)

Judías verdes planas: 300 g

Patatas: 4 medianas

Huevos: 2

Jamón serrano: 1 loncha de 5 mm de grueso (se puede sustituir por bacón en dados)

Cebolla: 1 mediana

Aceite de oliva extra virgen: 4 cucharadas

Vino blanco: 50 ml

Laurel: 1 hoja

Ajo: 2 dientes

Pimienta negra: 5 bolas

Pimentón dulce: ½ cucharadita de postre

Sal al gusto (1 y ½ cucharaditas más o menos)

Preparación:

1. Quitar con un pela-patatas o cuchillo las hebras laterales de las judías verdes. Quitar las puntas y cortarlas en tiras de 3-4 cm-. Lavar en agua y escurrir.
2. Lavar las patatas hasta quitar todo resto de tierra. No hay que pelar.
3. Lavar los huevos.
4. Cortar en juliana fina la cebolla y un ajo. Cortar el jamón en daditos.
5. Poner una olla con abundante agua a calentar a temperatura alta, suficiente para que los huevos, las patatas y las judías puedan quedar completamente cubiertos. Añadir los huevos y las judías verdes.
6. Añadir una cucharada de postre de sal, la hoja de laurel, las bolas de pimienta y un diente de ajo aplastado sin pelar. (si no nos gusta encontrar las especias, las podemos introducir previamente en una cápsula de la de hacer infusiones).
7. Llevar a ebullición y cocer durante 10 minutos desde que comienza la ebullición.
8. Sacar sólo los huevos con un cazo, que ya estarán cocidos, y poner en un bol con agua fría.
9. Añadir las patatas al agua y, cuando esté hirviendo, cocer durante 20 minutos. Retirar del fuego.
10. Sacar las patatas al agua fría y quitar la piel con la ayuda del filo de un cuchillo. Una vez limpias, cortar en trozos de menos de un bocado. Reservar.
11. Escurrir las judías y reservar con las patatas.
12. En una sartén amplia poner el aceite a calentar a fuego medio. Agregar la cebolla y el ajo picados y sofreír hasta que la cebolla se poche.
13. Añadir los dados de jamón y rehogar 2 minutos.
14. Añadir el pimentón y sofreír no más de un minuto. Añadir el vino y evaporar el alcohol durante 2 minutos.
15. Agregar a la sartén las patatas y rehogar 5 minutos. Rectificar de sal, si es preciso. Retirar del fuego.
16. Encima de las judías cortar en láminas finas los huevos antes de servir.