

Ensaladilla de judías verdes con jamón



Nombre de la receta

Ensaladilla de judías verdes con jamón

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo

Descripción

Ensaladilla de judías verdes con patata y jamón

Ingredientes

- 1/2 Kilos de habichuelillas verdes
- 400 gramos de patata
- 100 gramos de jamón
- 4 cucharadas soperas de mayonesa
- 1 chorrito de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

- 1 Para preparar nuestra ensaladilla coceremos las patatas y las habichuelillas. Pondremos en primer lugar a cocer las habichuelillas y a los 10 minutos añadiremos las patatas enteras si las hemos cogido pequeñas.



- 2 Una vez tiernas a nuestro gusto las ponemos en un escurridor para que suelten todo el líquido. Posteriormente las ponemos en un bol, añadimos sal a nuestro gusto y un chorrillo de aceite. Si se desea se puede poner una pizca de vinagre.



- 3 Ahora añadimos el jamón cortado en tiras finitas.



- 4 Ahora sólo nos queda añadir la mayonesa, remover y dejar que esté fresquita. A la hora de servir se le puede picar tomate natural.



- 5 Ya tenemos preparada nuestra rica y sencilla ensaladilla.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

