

## Habichuelillas verdes con jamón



### Nombre de la receta

Habichuelillas verdes con jamón

### Tiempo

40 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

2

### Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

### Descripción

Habichuelillas verdes salteadas con jamón

### Lugar originario de la receta

España

### Ingredientes

- 300 gramos de habichuelillas verdes
- 50 gramos de jamón
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

## Pasos

**1** Para preparar nuestras saludables habichuelillas, en primer lugar coceremos estas durante unos 20 minutos aproximadamente. Para ello, las lavaremos bien y cortaremos las puntitas. Como son muy tiernas no tienen hebras y las partimos en trozos de 3 a 4 centímetros. Una vez cocidas, las colamos en un escurridor y reservamos.



**2** En una sartén ponemos el aceite a calentar y doramos los dos dientes de ajo pelados y laminados.



**3** En cuanto estén dorados, apartamos la sartén y añadimos el jamón hecho daditos. Con el calor residual se sofríe el jamón pero no se quema.



**4** A continuación volvemos a poner en el fuego y añadimos las habichuelillas verdes. Removemos unos instantes para que se impregnen los sabores y ya tenemos listo nuestro rico y sencillo plato.



## Observaciones o consejos

El único secreto de esta receta es que las habichuelillas sean de calidad y frescas y que el jamón sea de buen sabor.

## Autor

Matilde Linares