



## Verduras con jamón

*Dificultad: Principiantes*

*Tiempo de elaboración: 30 minutos*

*Para 6 personas*

- Es ideal para comer verdura sin dedicarle mucho tiempo. Lo que más tiempo te llevará es limpiar las judías verdes y pelar las patatas. Lo demás es todo muy rápido.
- Si quieres puedes poner otras verduras, solo tendrás que tener en cuenta el tiempo de cocción de cada una. En principio todas tardan más o menos 20 minutos. Si pones de lata o frasco ten en cuenta que, como los guisantes, ya están cocidos.

### **Ingredientes:**

800 gr. de judías verdes

4 patatas pequeñas

3 cebollas frescas

250 gr. de zanahorias baby

660 gr. de guisantes de lata o frasco

150 gr. de taquitos de jamón

1/2 litro de agua

1 pastilla de caldo de carne o pollo

Pon la cebolla partida muy pequeña con un poco de aceite a fuego suave.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Cuando esté blanda, sin tomar color, añade el jamón picado.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Cuando empieces a oler el jamón añade las patatas y las zanahorias y rehoga un poco para quitar el sabor a crudo.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Incorpora las judías verdes cortadas pequeñas al biés, el agua y la pastilla de caldo. No pongas sal, porque el jamón y el caldo proporcionan bastante sal. Puedes rectificarlo al final.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Cuando rompa a hervir, tapa y deja hervir a fuego bajo 15-18 minutos.



Añade los guisantes escurridos y dale otro hervor.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Rectifica de sal y sirve.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Verduritas con jamón