¿QUÉ SE COCINA EN...?

Dantza

JUDÍA VERDE AL AJILLO CON JAMÓN

Ingredientes

- Judía Verde redonda Dantza
- 1 o 2 dientes de ajo
- Jamón serrano
- Sal
- Pimienta
- Aceite de Oliva

Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite de oliva salteamos unos ajitos.
2. Cuando lo ajos empiecen a dorarse escurrimos el bote de judías verdes redondas Dantza y añadimos a la sartén.
3. Picamos el jamón serrano y lo añadimos a la judía verde.
4. Salteamos un par de minutos y añadimos sal y pimienta al gusto.
5. ¡Y listo! Ya puedes disfrutar de esta deliciosa y ligera receta.