



JUDÍA VERDE CON JAMÓN Y TOMATE

Ingredientes

- Judía verde plana Dantza 
- Tomate troceado Dantza ½ Kg 
- ½ cebolla pequeña
- 1 diente de ajo
- Tacos de jamón serrano
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal



Preparación

1. Pelamos la cebolla y el diente de ajo y los picamos finito.
2. En una sartén amplia echamos un poco de aceite Arbequina Dantza y la ponemos a fuego medio. Cuando esté caliente añadimos el ajo y la cebolla picados y lo cocinamos unos 10 minutos hasta que la cebolla esté tierna y comience a dorarse.
3. Añadimos tacos de jamón al gusto y lo salteamos todo junto unos minutos para que se integren los ingredientes.
4. Abrimos el bote de Judía verde plana Dantza y escurrimos bien.
5. Añadimos la judía verde a la sartén y salteamos durante un par de minutos más.
6. Por último, añadimos el tomate troceado Dantza, añadimos una pizca de sal, mezclamos y dejamos cocinar durante 5 minutos a fuego medio-bajo.
7. ¡Y listo! Servimos inmediatamente y ya podemos disfrutar de una receta muy saludable y deliciosa. Recién hechas y calientes están buenísimas pero es un plato que se puede tomar perfectamente templado o incluso frío, sobre todo en verano.