

# Ataditos de jamón y judías verdes



## Ingredientes

8 lonchas finas de jamón serrano sin grasa

300 gr de judías verdes redondas frescas y con los extremos cortados

8 ramitas de cebollino fresco

3 tomates maduros cortados en dados.

1 pellizco de sal

20 gr de aceite de oliva

1 pellizco de pimienta molida

4 huevos cocidos o poché

Personas: 4 pax

Tiempo total: 40 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 35 min

Dificultad: baja

## Preparación

Ponga en una cacerola con agua y sal las judías verdes cortadas en trozos de 15 cm y cueza durante 15 minutos.

Retire y deje enfriar.

Coloque las lonchas de jamón sobre una tabla de cortar. Divida las judías verdes en 8 manojos iguales y colóquelas perpendicularmente sobre las lonchas de jamón. Enrolle las lonchas de jamón alrededor de las judías y átelas con una ramita de cebollino. Pase el rollito por una sartén con una cta de aceite para marcar el jamón. Ponga los ataditos en una fuente.

Ponga en la sartén el tomate, el aceite, la sal, la pimienta, el azúcar y sofría durante 20 minutos.

Riegue con el tomate los ataditos y sirva junto con un huevo poché o huevo cocido.

# Ataditos de jamón y judías verdes(thermomix)



## Ingredientes

8 lonchas finas de jamón serrano sin grasa

300 gr de judías verdes redondas frescas y con los extremos cortados

8 ramitas de cebollino fresco

3 tomates maduros cortados en dados.

1 pellizco de sal

20 gr de aceite de oliva

1 pellizco de pimienta molida

4 huevos cocidos o poché

Personas: 4 pax

Tiempo total: 25 min

Preparación: 1 min

Cocinado: 24 min

Dificultad: baja

## Preparación

Coloque las lonchas de jamón sobre una tabla de cortar. Divida las judías verdes en 8 manojos iguales y colóquelas perpendicularmente sobre las lonchas de jamón. Enrolle las lonchas de jamón alrededor de las judías y átelas con una ramita de cebollino. Reparta los ataditos entre el recipiente varoma y la bandeja varoma, tape y reserve.

Ponga en el vaso el tomate, el aceite, la sal, la pimienta, el azúcar y trocee 4 seg/vel4. Sitúe el varoma en su posición y programe 20 min/varoma/vel1. Retire el varoma, ponga los ataditos en una fuente y sirva con el tomate.

Puede poner si lo desea junto a los ataditos en el recipiente varoma huevos para que se cuezan o hacer saquitos de huevos poché en film transparente para servir junto a los ataditos de judías y jamón.