



INGREDIENTES:

- 1 kilo de judías verdes (finas preferentemente)
- 800 gramos de agua
- 1 pastilla de caldo vegetal (opcional)
- 1 cebolla blanca (200 gramos aproximadamente)
- 60 gramos de aceite de oliva.
- 200 gramos de jamón serrano a taquitos
- sal
- pimienta negra en polvo (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Lavar, cortar las puntas, y trocear en trozos grandes (en dos o tres trozos cada una) las judías verdes. Reservar en el recipiente varoma.
2. Poner el agua en el vaso de Thermomix y la pastilla de caldo y si no tenemos una cucharadita de postre de sal, y programar 7 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.
3. Al acabar el tiempo (vamos a cocinar las judías verdes al vapor) poner el recipiente varoma

con su tapa que tenemos preparado sobre el vaso en su posición habitual, y volver a programar 20 ó 25 minutos a temperatura varoma, velocidad 1 (mirar como están a los 20 minutos (han de quedar al dente) y si es necesario (por que estén muy duras) poner esos minutos más.

4. Acabado el tiempo, parar y reservar el recipiente varoma tapado. Tirar el agua (podemos reservar medio cubilete de esta, por si la después nos gustan las judías menos sequitas, y queremos darle algo de jugosidad, yo las prefiero sequitas).

5. Poner la cebolla a cuartos, y el aceite en el vaso de Thermomix, ponerle un poquito de sal, y un poco de pimienta en polvo, y trocear 4 segundos a velocidad 5. Bajar los restos de la tapa y de las paredes del vaso hacia el fondo de las cuchillas, y programar 6 minutos a:

- temperatura 120 grados en la TM5, velocidad 1 y a
- temperatura varoma en la TM31, velocidad 1.

6. Al término, añadir el jamón a taquitos, y mezclar 2 minutos a temperatura 100 grados velocidad 1.

Servir las judías y la mezcla de cebollita con jamón, todo calentito, y mezclar bien en el plato. **L**isto y riquísimo.

