



JUDÍAS VERDES AL VACÍO CON JAMÓN CRUJIENTE Y ACEITE DE AJOS FRITOS



4 personas

INGREDIENTES

400 g de judías verdes
100 ml de agua
4 g de Sal
0,5 g de Bicarbonato
100 g de Jamón de Teruel en finas lonchas
1 dl de aceite de oliva virgen
20 g de ajo
5 g de sal escamas
1 bolsa de vacío

ELABORACIÓN

1. Para comenzar lava las judías verdes, retira los extremos y las hebras de los laterales con un pelador, corta a la mitad a lo largo y mételas en la bolsa de vacío con el agua sal y bicarbonato.
2. Envasa al 3 de vacío y 3 de sellado con el módulo de envasado al vacío de NEFF.
3. Precalienta el horno NEFF en programa al vacío a 85 °C mete la bolsa en la bandeja de acero perforada en la guía 2 y programa 20 minutos.
4. Fríe 1 dl aceite de oliva virgen extra con ajos fritos en un cacillo en la inducción al 6 de potencia, con los dientes de ajo enteros y pelados. Posteriormente deja que se doren y cocinen totalmente sin quemarse. Si tenemos el control de temperatura del aceite, lo programaremos al 4 hasta dorar completamente durante 10 minutos. Retira los ajos y escurre sobre papel de cocina, deja enfriar y reserva el aceite aparte.



JUDÍAS VERDES AL VACÍO CON JAMÓN CRUJIENTE Y ACEITE DE AJOS FRITOS

5. Para el crujiente de jamón, tenemos dos opciones: O hacerlo en el microondas sobre un plato con papel de cocina durante 2-3 minutos por loncha hasta que se deshidrate totalmente. O también podemos al horno en una bandeja con papel anti graso a 140 °C durante 15-20 minutos. Dependerá del grosor de la loncha y lo magra o grasa que sea la pieza. Cualquiera de las dos, es válida, escurre sobre papel de cocina en el caso del horno y deja enfriar totalmente.

6. Retira del horno. Abre la bolsa y escurre, sirve y adereza con el aceite de ajos fritos, raya por encima con el ajo y un microplane y rompe en pequeños trozos el crujiente de jamón.