



## Espaguetis de judías



25 min



4 raciones



media

### Ingredientes



Judía verde congelada  
200 gr



Harina de trigo  
400 gr



Huevo  
4 yemas



Tomate frito  
1 bric



Taquitos de jamón serrano  
200 gr



Queso parmesano en polvo



Sal

### Elaboración

Licuar las **judías** con una licuadora y reservar el líquido. En una encimera, hacer un volcán con la harina dejando un hueco en el centro. Poner las yemas de huevo en el hueco. Añadir una pizca de sal. Incorporar poco a poco el licuado de **judías** verdes e ir mezclando para que se integre y no haya exceso de líquido. Cuando quede una masa compacta y que no se pegue, reservar media hora en la nevera.

Enharinar un poco la encimera, sacar la bola de masa y cortarla en 4. Ir amasando con el rodillo cada bola hasta que quede fina para poder meterla por la maquila de pasta para cortarla en forma de espaguetis. Cuando esté cortada, poner una olla con agua, una pizca de sal y un chorro de aceite al fuego. Cuando hierva, meter la pasta y dejar cocinar 3 o 4 minutos.

Transcurrido el tiempo, sacar de la olla y meterla en un bol con agua fría y hielos para cortar la cocción. Mientras, en una sartén pequeña, saltear ligeramente los taquitos de jamón. Cuando estén, añadir el tomate frito y poner a fuego suave para que se caliente.

Para terminar, escurrir bien la pasta y mezclarla con la salsa de tomate y jamón. Espolvorear ya en el plato al gusto un poco de queso parmesano rallado.

