

Jamón al horno con judías verdes

Ingredientes:

- 1 pierna de jamón
- 4 patatas
- 100 gr judías verdes
- cebollitas
- Sal
- Pimienta
- Ajo
- Mejorana

Preparación:

Se toma una pierna de jamón entera y se le hacen unos cortes superficiales formando una cuadrícula (más tarde los cuadrados tomarán un agradable color dorado en el horno).

Se frota la carne con una mezcla de sal, pimienta y ajo y se deja reposar durante un par de horas, espolvoreada con mejorana.

Se introduce el jamón en el horno envuelto en papel de aluminio, que habrá que retirar a mitad de asado.

En este momento se añaden a la fuente del asado patatas, cebollitas y judías verdes y se baja la temperatura del horno, para lograr que el jamón se cocine uniformemente.

De vez en cuando conviene regar la carne con su propio caldo hasta que el asado esté listo.

Se sirve en un plato grande, sobre el cual se coloca una base de puerro o cebollino regado con el caldo de la carne, luego se añaden las judías, la carne, las patatas y la cebolla.