Receta de Canelones de Tortilla con Judías Verdes

06 Oct 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica y original receta que seguro que os gustará, se trata de **Canelones de Tortilla con Judías Verdes**, además de resultar muy atractiva, también es ideal para que toda la familia coma verdura incluídos los más pequeños.

Ingredientes

- Huevos (tres o cuatro)
- Judías verdes (sobre medio kg)
- Jamón serrano en taquitos (una bandejita)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Queso parmesano rallado
- Mayonesa o salsa de tomate para acompañar

Modo de Preparación

1. Poner a cocer las judías verdes troceadas con agua y un poco de sal, escurrir y reservar
2. Poner una sartén con un poco de aceite de oliva y refreír los ajos y el jamón serrano, después echar las judías verdes y remover para que se mezclen, reservar
3. Preparar las tortillas de un huevo, poner un poco de sal y pimienta y hacerlas planitas y dándolas las vuelta como si fueran Crep
4. Poner un poco del rehogo de judías verdes encima de cada tortilla y enrollarlas como si fueran canelones, con cuidado de que no se rompan
5. Colocar en una fuente para horno, poner un poco de mayonesa por encima y espolvorear con queso parmesano rallado
6. Meter al horno y gratinar unos minutos
7. Servir acompañados de salsa mayonesa o salsa de tomate y....buen provecho!!!