



1/1

Ensalada de judías verdes

4 personas



Tiempo:



Preparación:
5 Mins

Tiempo de cocción:
26 Mins

Ingredientes:

- 250ml de agua
- 300g de judías verdes, picadas finas
- Sal al gusto
- 2 tomates de ensalada, cortados en dados
- 1 cebollino, picado
- 2 zanahorias, ralladas
- 100g de aceite de oliva
- 30g de vinagre de vino blanco
- Sal
- Pimienta al gusto
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon

Método:

Fase 1: Preparación

1. Añade el agua al bol y coloca las judías verdes en la cesta para cocinar al vapor.





Método:

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsar el botón de vapor. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Ajusta el tiempo a 25 minutos.
2. Desecha el agua y coloca las judías en una fuente.
3. Enjuaga con agua fría y escurre.
4. Añade los tomates, el cebollino y la zanahoria a las judías verdes.
5. Coloca la cuchilla  en el bol y añade el aceite, el vinagre, la sal, la pimienta y la mostaza de Dijon. Pica durante 10 segundos utilizando el botón  de triturar.
6. Vierte la vinagreta por encima de las verduras y remueve bien con una cuchara.
7. Ajusta el condimento al gusto. Reserva en el frigorífico hasta el momento de servir.