

ENSALADA DE JUDÍAS VERDES A LA VINAGRETA



Ingredientes

800 gr. de judías verdes
3 huevos duros
1 cebolla tierna
150 gr. de aceitunas sin hueso
1 pastilla AVECREM VERDURAS

Guarnición:

4 patatas
1 vaso de aceite de oliva

Vinagreta:

3 cucharadas de vinagre
9 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de mostaza suave
2 ramitas de estragón fresco
sal y pimienta

Preparación

Retirar las puntas a las judías verdes, lavarlas y cocerlas en agua hirviendo con 1 pastilla AVECREM VERDURAS, hasta que estén al dente (de 8 a 10 minutos). Escurrirlas y disponerlas en una fuente de servir.

Pelar los tres huevos duros y picarlos pequeños. Reservar. Pelar y picar también la cebolla; cortar las aceitunas en aritos y verter todos estos ingredientes sobre las judías.

Preparar la vinagreta, batiendo en un bol el aceite de oliva, el vinagre, la mostaza, el estragón picado y una pizca de sal y pimienta. Aliñar las judías con esta vinagreta.

Pelar las patatas, cortarlas en rodajas finísimas, de 1mm. Lavarlas, secarlas bien y dorarlas en aceite caliente. Reservar sobre papel absorbente, sazonar y servir con las judías.