

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 800 g de judías verdes cortadas
- 1 chalota grande, cortada en láminas finas
- 1/2 taza de crema agria
- 1/2 taza de mayonesa
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1/2 taza de perejil fresco picado
- 1/4 taza de albahaca fresca picada
- 1/4 taza de eneldo fresco picado (más unas ramitas para decorar)
- 1 diente de ajo picado
- 2 y 1/2 cucharadas de sal

**Preparación:**

### Paso 1

Llenar un bol grande con agua helada y reservar. Poner una cazuela grande con agua y llevar a ebullición. Añadir 2 cucharadas de sal y las judías verdes. Cocer 5 min. Escurrir las judías y pasarlas al agua helada. Escurrirlas, secarlas y ponerlas en un bol grande. Añadir la chalota y mezclar (las judías pueden cocerse la víspera y mantenerse en el frigorífico hasta el momento de servir las). Preparar la salsa "diosa verde": en un bol mediano, batir juntos todos los ingredientes restantes, más una o dos cucharadas de agua. (La salsa se puede preparar la víspera y mantener en el frigorífico hasta el momento de servirla). Repartir las judías, aliñarlas con la salsa y decorar con eneldo.