

Ensalada de judías verdes



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Laura Patiño



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Déjalo una hora en la nevera para que coja bien el sabor de la vinagreta.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Dos huevos cocidos
- 200 grs de jamón york en tacos
- media cebolla o una cebolla mediana
- 1/4 de pimiento rojo
- 1/4 de pimiento verde
- 1/2 kg de judías verdes
- aceite
- vinagre
- sal

Preparación:

Paso 1

Cocemos las judías en abundante agua con sal. Escurrimos bien y dejamos enfriar. Picamos finito la cebolla, los pimientos y los añadimos. Picamos los huevos del tamaño de los tacos de jamón y los añadimos también. Añadimos el jamón y removemos todo bien para que se mezcle. Rectificamos de sal y aliñamos con aceite y vinagre al gusto.

