

## Judías verdes con vinagreta tártara



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### Descripción:

### Ingredientes para 4 personas :

- 600 g de judías verdes congeladas
- 50 g de cebolla picada
- 2 ajos
- 50 g de pepinillos en vinagre
- 4 huevos
- 60 g de aceitunas negras sin hueso
- 50 ml de aceite
- 20 ml de vinagre
- 10 g de mostaza en grano
- Perejil
- Pimienta negra molida
- Sal

### Preparación:

#### Paso 1

Hervir las judías congeladas, unos 12 min en agua salada. Enfriar, escurrir y reservar en la nevera. Cocer los huevos 8 min. en agua con un punto de sal y unas gotas de vinagre. Enfriarlos y pelarlos. Picarlos reservando uno en cuartos para decorar. En el vaso de la batidora poner el aceite, el vinagre, la mostaza, el perejil, el ajo, sal y pimienta. Triturar. Mezclar con la cebolla, los huevos picados y los pepinillos en rodajas. Poner en un bol las judías y las aceitunas y aliñar con la vinagreta. Decorar con los huevos reservados.