

## Judías verdes con piñones y queso parmesano



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### Descripción:

### Ingredientes para 2 personas :

- Judías verdes 300 gramos
- Piñones 30 gramos
- Queso parmesano 50 gramos
- Aceite de oliva • Sal

### Preparación:

#### Paso 1

Lava y trocea las judías y ponlas a cocer al vapor, reserva. En una sartén pon una cucharada de aceite y fríe un puñado de piñones cuando estén dorados, añade las judías y saltealas, sirve y espolvorea por encima unas escamas de parmesano.