

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de judías verdes
- 1 chalota
- 60 g de dátiles
- 120 g de tiras de bacon
- 4 huevos cocidos
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos agua con sal en una cazuela. En cuanto empiece a hervir añadimos las judías y dejamos cocer 8 minutos. Mientras, pochamos la chalota picada finamente en una sartén con una cucharada de aceite de oliva. Cuando esté blanda, añadimos el bacon y los dátiles. Salteamos 5 minutos. Escurremos las judías y las añadimos a la sartén. Salteamos el conjunto y repartimos en platos. Cortamos el huevo en cuatro y decoramos encima de las judías. Aliñamos con aceite de oliva y vinagre.