

Creador: Eva Bolívar **Recetizador:** francisco salme



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Esta receta tradicional combina muy bien con costrones de pan, chorizo, jamón, huevo frito... También se puede consumir como guarnición.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Judías verdes
- 1/2 kg de Tomates maduros
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cebolla
- 1 cucharada de Pimentón
- 3 cucharadas de Aceite
- Sal

Preparación:

Paso 1

Limpiar cuidadosamente las judías, quitándoles las fibras duras de los laterales si las tuvieran, cortar en tiras alargadas o en rombos. Pelar y picar la cebolla en juliana y los dientes de ajo. Escaldar los tomates, pelar y cortar en carré.

Paso 2

Cocer con agua hirviendo y sal las judías verdes unos veinte minutos o hasta que estén blandas. Escurrir.

Paso 3

En una sartén con aceite dorar los 2 dientes de ajo picados y la cebolla. Cuando tomen color se añade el pimentón, dar una vuelta y rápidamente añadir los tomates en carré para que no se queme el pimentón. Dejar a fuego lento unos diez minutos. Formar con el sofrito una salsa espesa.

Paso 4

Apartar algo de salsa para decorar e incorporar las judías verdes, remover. Para servir echar por encima la salsa reservada. Otras presentaciones: recetascocina.org