

Ensalada de judías verdes

**Nombre de la receta**

Ensalada de judías verdes

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos**Descripción**

Judías verdes hervidas con atún, huevo y pimiento

Ingredientes

- 200 gramos de habichuelillas verdes
- 1 latilla de pimiento morrón
- 1 huevo cocido
- 1 lata de atún
- 1/2 cebolla mediana
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre
- al gusto de aceite de oliva

Pasos

1 Vamos a comenzar cocinando nuestras habichuelillas. Para ello, le quitamos las puntas, las partimos en trozos, las lavamos bien y las ponemos a hervir con agua. Las hervimos unos 15 minutos o hasta que estén a nuestro gusto. Escurrimos bien y las ponemos en el bol donde vayamos a preparar la ensalada. Les echamos sal.



2 A continuación picamos la cebolla en trozos pequeños y partimos en tiras el pimiento morrón. Si tenemos pimientos asados en casa como en este caso mejor.



3 Aliñamos con aceite, vinagre y sal a nuestro gusto. Por último ponemos por encima el atún escurrido y el huevo duro cortado en trozos. Removemos todo y ya tenemos preparada nuestra rica ensalada.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares