

## Mojete de judías verdes con zanahoria

**Nombre de la receta**

Mojete de judías verdes con zanahoria

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

3

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Judías verdes hervidas con zanahoria y huevo duro.

**Lugar originario de la receta**

Los Pedroches

## Ingredientes

- 300 gramos de judías verdes
- 2 zanahorias
- 2 huevos duros
- 1 diente de ajo
- 1 pizca de comino en grano
- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre

## Pasos

**1** Para realizar nuestro saludable plato en primer lugar troceamos las habichuelillas una vez le hayamos quitado las puntas. Las lavamos bien y las ponemos en una cacerola para hervir. En el mismo recipiente echamos las zanahorias y cortadas en rodajas y hervimos con abundante agua durante unos 20 minutos o hasta que estén a nuestro gusto. Una vez cocidas, las escurrimos y reservamos un poco del agua del cocción.



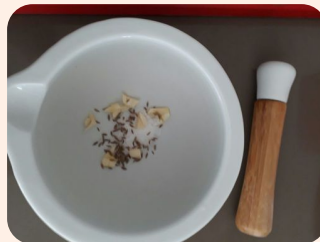
**2** Mientras, ponemos un recipiente con agua con sal y cocemos los 2 huevos.



**3** Para hacer el majado necesitaremos un mortero.



**4** En el mismo pondremos un diente de ajo, los cominos, un poco de sal y majamos.



**5** A continuación le añadimos la yema de uno de los huevos, aceite, vinagre y un poco de agua de cocción de la verdura.



**6** En el bol donde vayamos a mezclar los ingredientes ponemos las judías y la zanahoria, picamos el otro huevo y la clara restante y echamos el caldito del majado. Removemos y ya tenemos listo nuestro rico mojete.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Celia Ruiz Linares