



ENSALADA DE JUDÍAS VERDES CON MOSTAZA

Ingredientes

- Judías verdes
- Cebolleta
- Queso fresco de cabra
- Tomate para ensalada
- Taquitos de jamón

Para el aliño:

- 1 cucharada de mostaza
- Zumo de limón
- AOVE
- Sal
- Pimienta negra
- Un puñado de almendras o nueces picadas

Preparación

1º. Quita las puntas de las judías y las hebras de los laterales. Córtalas por la mitad y de nuevo por la mitad a lo largo, de manera que te queden muy finas, como si fueran espaguetis.

2º. Pon un cazo con abundante agua al fuego y cuando empiece a hervir añade las judías. Cuécelas unos 5 minutos. Son tan finas que será tiempo suficiente para que se hagan. Prepara un bol con agua fría y hielo y mete ahí las judías escurridas para cortar la cocción y que queden con un color verde bonito. No las tengas mucho tiempo, unos segundos para enfriar. Escurre y reserva.

3º. Mezcla las judías con la cebolleta laminada muy fina y con los taquitos de jamón. Colócala en una fuente y añade unos trozos de queso fresco de cabra y tomate cortado en dados pequeños.

4º. Aliño: mezcla en un bol o en un tarro, una cucharada de mostaza, un chorrito de aceite de oliva, un poco de sal y pimienta, zumo de limón y unas almendras o nueces picadas. Emulsióvalo batiendo con un tenedor o agitando el tarro. Añade el aliño en el momento de servir.

[HTTPS://HOYCOMEMOSSANO.COM/](https://hoycomemoosano.com/)