



## JUDÍAS VERDES CON GARBANZOS Y BACON

### Ingredientes

- 500 gr de judías verdes
- 3 dientes de ajo
- 150 gr de bacon
- 1 bote de garbanzos cocidos
- Sal rosa
- AOVE

### Preparación

- 1º.** Lavamos la judía verde y la troceamos, quitando las hebras si tuvieran. Después la cocemos en abundante agua hirviendo con sal y cuando esté tierna la escurrimos.
- 2º.** Cocinamos los ajitos picados en un buen chorro de aceite de oliva.
- 3º.** Cuando se empiecen a dorar añadimos el beicon cortado y seguimos cocinando.
- 4º.** Agregamos las judías y las rehogamos.
- 5º.** Cuando las judías están rehogaditas añadimos los garbanzos que habremos enjuagado bien.
- 6º.** Cubrimos con agua y una pizca de sal y cocinamos durante 15min a fuego medio.
- 7º.** ¡Listo! Ya tenemos nuestras judias con garbanzos y bacon.

[FUENTE:WWW.COCINANDOMELAVIDA.COM/](http://WWW.COCINANDOMELAVIDA.COM/)