

JUDÍAS VERDES CON CALDO

Ingredientes

- 600 gr judía verde
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 2 patatas
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 3 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- Sal marina
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1.** Retira las hebras de las judías. Puedes ayudarte con un pelador. Desecha las puntas y pártelas. Pela y limpia el resto de verduras.
- 2.** Ponlas en la olla junto con los pimientos, la cebolla, los ajos, el tomate y las patatas y zanahorias troceadas. Sazona con sal y deja hervir en olla rápida 12 minutos (a contar desde que sube la válvula). Si no tienes olla rápida tardarán 30 minutos aproximadamente. Ves pinchándolas para comprobar que están tiernas pero evita que queden demasiado blandas.
- 3.** Retira de la olla la cebolla, los pimientos, el tomate y los ajos. Tritura con un poco del agua de cocción.
- 4.** Pasa el triturado por un pasapurés y échalo de nuevo a la olla.
- 5.** Sirve a cada comensal, las judías con caldo, patata, zanahoria y riega con un poco de aceite de oliva virgen extra.

FUENTE: [HTTPS://COCINACONNOELIA.COM/](https://cocinacunnoelia.com/)