



ENSALADA DE JUDÍAS VERDES

 35 min  4 personas

Ingredientes

- 500 gr de **judías verdes**
- 4 **huevos**
- 4 dientes de **ajo negro**
- **Pimienta negra molida**
- **Sal**
- **Aceite de oliva Virgen Extra**
- **Vinagre balsámico**

Preparación

1. **Poner un cazo al fuego con 4 huevos** cubiertos de agua. Dejar cocer durante 10 minutos. Retirar, dejar enfriar, pelar y cortar por la mitad. Picar la mitad de los huevos cocidos.
2. **Poner en un mortero los ajos negros con una pizca de sal y majar.** Ir añadiendo poco a poco aceite de oliva virgen extra hasta obtener una mezcla cremosa. En un bol, mezclar un poco de aceite de oliva, una cucharadita de vinagre balsámico y el ajo negro; reservar.
3. **Limpiar las judías** verdes cortando las puntas. Cortarlas en trozos. Poner un cazo al fuego con las judías cubiertas de agua y un poco de sal. Dejar cocer unos diez minutos hasta que queden al dente. Servir las judías con la vinagreta de ajo negro, el huevo picado y las mitades de huevo enteras.

FUENTE: [HTTPS://WWW.NUEVOESTILO.ES/](https://www.nuevoestilo.es/)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

