

ENTRANTES

Ensalada de judías verdes con piñones

Tiempo de cocción: 15 minutos

Tiempo total de preparación: 35 minutos



INGREDIENTES:

- 400 g de judías verdes
- 1 tallo de ajedrea
- 1 cebolla roja
- 2 cucharadas de piñones
- 4 cucharadas de vinagre de vino blanco
- Pimienta
- 8 cucharadas de aceite
- **Sal Costa Tradicional 1883**

ELABORACIÓN:

- Limpiar las judías, lavarlas y cortarlas en trozos pequeños. Cocer con la ajedrea en 250 ml de agua durante 15 minutos. Colar el agua y dejar escurrir.
- Pelar la cebolla, cortarla en rodajas y mezclarla con las judías. Tostar los piñones sin aceite en una sartén.
- Mezclar el vinagre, la pimienta y el aceite, rociarlo sobre las judías y dejar reposar brevemente.
- Antes de servir la ensalada, espolvorear con los piñones y condimentar con **Sal Costa Tradicional 1883**.

