


SALTEADO DE JUDÍAS VERDES Y GAMBAS

Ingredientes

- Judías verdes redondas Dantza 
- 12 gambas
- Semillas de sésamo
- 2 cucharadas aceite de oliva
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. En una sartén salteamos ligeramente unas semillas de sésamo.
2. Añadimos dos cucharadas de aceite de oliva, subimos la intensidad del fuego e incorporamos las gambas previamente peladas.
3. Cocinamos las gambas a la plancha por los dos lados y las salpimentamos.
4. Escurrimos el bote de judías verdes redondas Dantza y añadimos a la sartén cuando las gambas empiecen a dorarse.
5. Salteamos un par de minutos, rectificamos de sal y pimienta si es necesario y servimos inmediatamente.