

ENSALADA VERANIEGA DE JUDÍAS VERDES

Ingredientes

- Judía Verde redonda Dantza 
- Hojas de lechuga
- Tomates cherry
- Olivas negras
- Perlas de mozzarella
- 3 cucharadas de zumo de limón
- Ajo en polvo
- Aceite Arbequina Dantza 
- Vinagre balsámico
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. Escurremos el bote de judía verde redonda Dantza y lo añadimos en una fuente para ensalada.
2. Añadimos unas hojas de lechuga, tomates Cherry partidos por la mitad, perlas de queso mozzarella y olivas negras.
3. En un bote con tapa añadimos el zumo de limón recién exprimido, un chorro de vinagre balsámico, otro de aceite arbequina Dantza, una pizca de ajo en polvo y salpimentamos al gusto.
4. Cerramos el bote y agitamos enérgicamente para que se integre el aliño.
5. Por último, añadimos un par de cucharadas de nuestro aliño de limón y mezclamos para que se reparta bien por toda la ensalada y... ¡Y listo! Podemos dejarla en el frigorífico durante una hora y servirla bien fresquita para disfrutarla en estos días de verano.