


## ENSALADA TEMPLADA DE JUDÍAS VERDES

### Ingredientes

- Judías Verdes redondas Dantza 
- 1 Tomate
- Cebolla frita
- Tocino ahumado
- 2-3 cucharadas de zumo de limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Perejil fresco
- 3 hojas de hierbabuena
- Un poco de cebollino
- ½ cucharadita de orégano
- Sal
- Pimienta



### Preparación

1. Abrimos un bote de conservas de Judías verdes redondas Dantza, escurrimos muy bien y las ponemos en una fuente.
2. Troceamos en tiras el tocino ahumado y lo salteamos en una sartén con unas gotitas de aceite. Escurrimos en papel absorbente y lo añadimos a las judías.
3. Agregamos cebolla frita al gusto.
4. Troceamos un tomate y lo añadimos a la ensalada.
5. Para el aliño añadimos en un vaso de batidora el zumo de limón, el aceite de oliva, el perejil, la hierbabuena, el cebollino, el orégano, la sal y la pimienta. Batimos bien y, cuando esté integrado el aliño vertemos un par de cucharadas sobre la ensalada en el momento de servir.