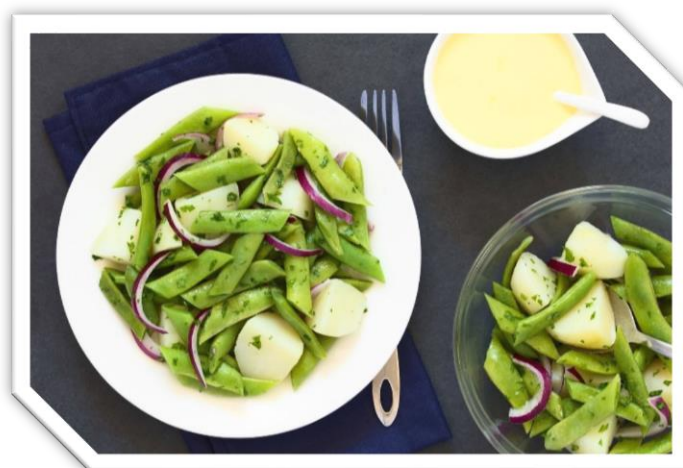


JUDÍA VERDE CON PATATAS Y SALSA HOLANDESA

Ingredientes

- Judía verde plana Dantza ⓘ
- Patata entera pelada Dantza ⓘ
- ½ cebolla roja
- Perejil
- Aceite Arbequina Dantza ⓘ
- Sal
- 200g de mantequilla
- Zumo de ½ limón
- 4 yemas de huevo



Preparación

1. Para preparar la salsa holandesa fundimos la mantequilla en un cazo y retiramos la espuma que aparece en la superficie. Reservamos hasta que temple. En un cuenco ponemos las yemas de huevo a temperatura ambiente y las batimos con una batidora de varillas. Cuando empieza a montar añadimos poco a poco la mantequilla fundida con cuidado de no echar el suero que queda en el fondo y no dejamos de batir hasta que consigamos una crema fina. Sin dejar de batir añadimos el zumo de limón y una pizca de sal. Reservamos la salsa
2. Abrimos el bote de Judía verde plana Dantza y el de patata entera pelada Dantza y escurrimos.
3. En una sartén con un chorrito de Aceite Arbequina Dantza salteamos la cebolla roja cortada en juliana. Le añadimos las patatas que habremos troceado previamente y la alubia verde plana. Añadimos una pizca de sal y perejil y removemos para que se integren los ingredientes.
4. ¡Y listo! Servimos inmediatamente y acompañamos con la salsa holandesa servida en una salsera para que los comensales puedan agregarla al gusto. ¡Seguro que os sorprenderá esta combinación de sabores!